

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2025 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Jacek Jankowski

In Butter geschwenkte Pierogi mit Hackfleischfüllung, geschmorten Zwiebeln und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei, Größe M
 200 g Mehl, Type 405 oder 550
 1 Prise Salz
 50 ml warmes Wasser

50 ml warmes Wasser mit Ei, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. In Folie wickeln und ruhen lassen, bis die Füllung fertig ist.

Für die Füllung:

400 g gemischtes Hackfleisch
 1 mehligkochende Kartoffel
 1 Zwiebel
 Butter, zum Braten
 80 ml Gemüsefond
 1 EL Tomatenmark
 1-2 Zweige Majoran
 1-2 Zweige Zitronenthymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, in Salzwasser weichkochen und zerdrücken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig braten. Tomatenmark zugeben und mitschmoren. Hackfleisch zugeben und scharf anbraten. Mit Fond ablöschen. Majoran und Zitronenthymian fein hacken. Jeweils einen Teelöffel Majoran und Zitronenthymian sowie Salz und Pfeffer zur Hackfleischmasse geben. Dann abkühlen lassen, mit der Kartoffel vermengen und die Masse durch einen Fleischwolf geben.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und dann Kreise ausstechen. Auf jeden Teigkreis 1 EL Füllung geben und zu einem Halbmond verschließen. Ränder andrücken.

Pierogi für ca. 2-5 Minuten im heißen Salzwasser kochen, dann abtropfen und kurz in einer Pfanne in Butter schwenken.

Für die Zwiebeln und den Speck:

120 g Bauchspeck
 50 g Rückenspeck
 1 Zwiebel
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in Würfel schneiden und ohne weiteres Öl scharf anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. In Butter scharf anbraten, bis sie braun werden.

Für die Garnitur:
 2 EL saure Sahne
 10 Halme Schnittlauch

Schnittlauch fein schneiden. Gericht mit saurer Sahne und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.