

Glutenfreie Piroshki mit Kartoffel-Zwiebel-Füllung

Zutaten

Portionen: ca. 12 Stück

Arbeitszeit: ca. 30 Min

Gehzeit: 1–1,5 Std

Bratzeit: 30-45 Min

Teig:

- 500 g glutenfreies Mehl
- 2 TL Salz
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 15 g gemahlene Flohsamenschalen
- 300 ml warmes Wasser
- 1 EL Öl
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 Ei

Füllung:

- 600 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Margarine oder Butter
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch und Thymian nach Geschmack

Zubereitung

Glutenfreies Mehl, Salz, Backpulver, Hefe und Flohsamenschalen mischen. Warmes Wasser, Öl, Agavendicksaft und Ei dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, weichkochen und mit Margarine zerstampfen. Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian würzen.

Den Teig in kleine Kugeln teilen, ausrollen und je eine Hälfte mit der Füllung belegen. Die andere Hälfte umklappen, die Ränder mit den Fingern oder einer Gabel festdrücken. In reichlich Öl goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Die Piroshki schmecken frisch aus der Pfanne am besten. Wer mag, kann sie auch im Ofen kurz aufwärmen oder gar im Ofen ausbacken. Die Füllung lässt sich beliebig variieren, zum Beispiel mit Käse, Pilzen, gekochtem Ei, Sauerampfer, Spinat oder auch süßen Beeren oder Obst.