

Zrazy - ukrainische Erdäpfellaibchen



Ich liebe Erdäpfellaibchen, die pikant gefüllt sind, und hatte letztens die Erkenntnis, dass diese meine Lieblingslaibchen typisch für Polen und die Ukraine sind 😊 Die Füllungen sind enorm vielfältig und ein tolles Essen, wenn ihr sowohl vegetarische wie auch Fleisch-Varianten kredenzen wollt - dementsprechend solltet ihr die Mengenangaben entsprechend reduzieren...

Du brauchst dafür:

Für den Erdäpfelteig:

- 1 kg Erdäpfel
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 40 g Butter
- Salz

Vegetarische Füllung mit Käse:

- 1 Mozzarella oder Käse nach Wahl, in dünne Scheiben geschnitten

Vegetarische Füllung mit Ei:

- 6 hartgekochte Eier
- 2-3 Zwiebel

Füllung mit Speck:

- 150 g Speck
- 1 Zwiebel

Füllung mit Faschiertem:

- 1-2 Zwiebel
- 500 g gemischtes Hackfleisch

Optionale Beilagen:

- Salat nach Wunsch
- Sour cream

Und so geht´s:

- Erdäpfel schälen, würfeln und weich kochen
- Parallel die gewünschte(n) Füllung(en) vorbereiten:
 - Käse in Scheiben schneiden ODER

- Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten, optional Knoblauch dazu geben und je nach Füllung
 - Zwiebel in einer Schüssel mit den geschälten und klein gehackten hart gekochten Eiern vermischen
 - Speck in der Zwiebelpfanne anbraten ODER
 - Hackfleisch in der Zwiebelpfanne anbraten ODER
- Die Masse salzen, pfeffern und optional mit Gewürzen verfeinern
- Die Erdäpfel in einer Schüssel fein stampfen und mit Mehl, Ei, Butter und Salz vermischen
- Hände und Arbeitsfläche gut bemehlen, da der Teig sehr weich ist
- Eine handteller-große Portion Teig mit der Hand sehr flachdrücken
- Einen EL der gewünschten Füllung darauf verteilen und die Seiten nach oben einschlagen und zusammendrücken, so dass die Füllung komplett eingeschlossen ist
- Die Zrazy sollten nicht allzu dick und schön rund sein
- Wenn die Zrazy gefüllt sind, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zrazy nach und nach auf beiden Seiten goldbraun braten
- Optional Salat und Sourcream zubereiten und alles gemeinsam anrichten