

Piroggen

 happy-mahlzeit.com/2020/01/02/piroggen/

Für den Teig:

- 230 g Mehl, Typ 405
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 2 EL zimmerwarme Butter
- 2 zimmerwarme Eier
- 6 EL warme Milch

Für die Füllung:

- 300g Rinder-Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 1 hartgekochtes Ei
- Pilze

Zubereitung:

Hefe und Zucker in der Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig an einen warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Die Zutaten klein schneiden und mit dem Hackfleisch in etwas Öl anbraten und würzen.

Wenn sich der Teig verdoppelt hat, diesen auf bemehlter Fläche ca. 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem großen Glas runde Teigfladen ausstechen. Mit je 1 TL Fleisch füllen, zuklappen, den Rand zusammendrücken und mit den Zinken einer Gabel "versiegeln".

Die gefüllten Piroggen noch einmal 30 Minuten gehen lassen und dann bei 200°C etwa 15 Minuten backen, bis die Piroggen goldbraun sind. Noch warm servieren.

Rezept: Isabella Stewart

Quelle: Lecker aufs Land