

Piroggen

Dieses Rezept ist ein gern gesehener Gast auf jeder Party, denn Piroggen schmecken als Vorspeise, Hauptspeise oder Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

450 g	Faschiertes (vom Rind)
500 g	Mehl
250 ml	Milch (lauwarme)
200 g	Sauerrahm
60 g	Butter (weiche)
1 Würfel	Butter (für das Backblech)
4 Stk.	Eier
3 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)
0.5 Würfel	Germ
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Mehl (zum Ausrollen)
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Pflanzenöl
1 TL	Salz
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die Piroggen zuerst Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in die Mulde geben. Milch hineingießen und mit dem

Mehl vom Rand verrühren. Den Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Eier in kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Vorteig mit der weichen Butter und etwas Salz verkneten. Zugedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Faschierte dazugeben und krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Aus der Pfanne nehmen und mit Eiern, Petersilie und Sauerrahm zu einer Masse vermengen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten.
5. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. In Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 12 cm schneiden (oder in Kreise mit einem Durchmesser von 12 cm ausstechen) und die Ränder mit Eigelb bestreichen.
6. Auf die Hälfte der Quadrate / Kreise etwas von der Fülle geben und mit der anderen Teighälfte zuklappen, so dass Dreiecke oder Halbkreise entstehen. Die Ränder der Piroggen mit einer Gabel festdrücken. Piroggen auf das Backblech setzen, mehrmals mit der Gabel einstechen und die ganze Oberfläche mit Eigelb einpinseln. Im Ofen 25 Minuten backen. Herausnehmen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Zu den Piroggen schmeckt frischer grüner Salat und/oder Krautsalat.