

Piroschki mit Lammhack- und Pilz-Füllung, Sauerrahm-Dip

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	170 ml Kefir	250 g Mehl
1 $\frac{1}{2}$ EL Pflanzenöl	1 TL Essigessenz	$\frac{1}{2}$ TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die 1. Füllung:

100 g Kräuterseitlinge	100 g Chinakohl	1 Zwiebel
20 g Pinienkerne	Öl	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die 2. Füllung:

150 g Lamm-Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Piroschki:

Sonnenblumenöl

Für den Dip:

200 g Sauerrahm	$\frac{1}{2}$ Bund glatter Petersilie	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für den Teig:

Das Ei und den Kefir mit dem Schneebesen verquirlen, 3 EL Mehl zufügen und verrühren. Pflanzenöl und Salz zugeben. Natron mit dem Essig löschen und dazu geben. Mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig kneten. Kleine Stücke vom Teig schneiden, zu Kugeln formen, mit der Hand flach drücken, sodass Kreise entstehen (ca. 7-8 cm Durchmesser).

Für die 1. Füllung:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl dünsten. Pilze putzen, fein würfeln, dazu geben und mitbraten. Chinakohl in feine Streifen schneiden und dazugeben. Pinienkerne kurz mitschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Für die 2. Füllung:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und ins Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Wasser zugeben und glatt rühren.

Für die Piroschki:

Teigkreise jeweils mit einer Füllung befüllen und gut verschließen. Im heißen Öl ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Petersilie abrausen, trocken wedeln, fein schneiden und mit Sauerrahm verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 05. November 2019