

# Piroggen mit dreierlei Füllung

## Für 4 Personen

### Pirogenteig:

|                         |             |                    |
|-------------------------|-------------|--------------------|
| 20 g Hefe, frisch       | 1 EL Zucker | 350 g Mehl         |
| 1/8 l Milch, zimmerwarm | 3 Eier      | 30 g weiche Butter |
| 1 EL Öl                 | Salz        |                    |

### Für die Fleischfüllung:

|                        |             |                            |
|------------------------|-------------|----------------------------|
| 60 g Weißkohl, geputzt | 1 Schalotte | 50 g gegarter Rinderbraten |
| Salz                   | Pfeffer     |                            |

### Für die Bete-Pinienkern-Füllung:

|                      |                    |               |
|----------------------|--------------------|---------------|
| 30 g Pinienkerne     | 1 Knolle Rote-Bete | 1 Bio-Zitrone |
| frischer Meerrettich | 1 EL Sahne         | Salz, Pfeffer |

### Für die Feta-Füllung:

|          |           |                            |
|----------|-----------|----------------------------|
| Olivenöl | 1 Zwiebel | 1/2 Bund glatte Petersilie |
|----------|-----------|----------------------------|

### Außerdem:

|      |            |
|------|------------|
| 1 Ei | 1 TL Milch |
|------|------------|

Mehl in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und 2 EL lauwarmes Wasser verrühren. Mit etwa 2 EL Mehl aus der Schüssel unterrühren. Die Vorteigmischung in die Mehlmulde gießen. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Dann Milch, Eier, Butter, Öl und Salz zum Vorteig in die Schüssel geben. Alles zu einem halbfesten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle (Ø ca. 6 cm) formen. In etwa 1 cm starke Scheiben schneiden und jeweils zu Kugeln rollen. Auf mit Backpapier belegtem Blech verteilen und – während die Füllungen vorbereitet wird – zugedeckt nochmals gehen lassen.

Für die Fleischfüllung Weißkohl in sehr feine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Rinderbraten ebenfalls fein würfeln.

Fleischwürfel, Weißkohl und Schalotte mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bete-Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe rundherum goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Bete-Knollen mit Küchenpapier trockentupfen und in sehr feine Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Meerrettich schälen und sehr fein reiben.

Betewürfel, Zitronenschale, Meerrettich, Pinienkerne und Sahne vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Feta-Füllung Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Petersilie zugeben. Den Fetakäse fein zerbröseln und untermischen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 190 Grad) vorheizen.

Ei und Milch verquirlen. Die vorbereiteten Teigkugeln auf wenig Mehl rund ausrollen. Je 1 TL der unterschiedlichen Füllungen darauf geben. Rand dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Den Teig überklappen, fest drücken. Piroggen auf mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, mit Rest Eistreiche bepinseln. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Noch ofenwarm, aber auch abgekühlt ein Genuss!

Vincent Klink am 14. Juni 2018