

Piroggen mit Rind-Fleisch und geschmortem Paprika

Für 4 Personen

Für die Piroggen:	400 g Weizenmehl (405)	4 Eier
25 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	200 g Kartoffeln, festk.
1 Zwiebel	1 EL Pflanzenöl	1 Prise Muskat
3 EL Schmand	250 g kalter Rinderbraten	1 Eigelb
2 EL Butter		

Für Paprika und Salsa:

2 gelbe Paprika	2 rote Paprika	2 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 Tomate	10 schwarze Oliven	30 g Parmesan

Für den Teig Mehl, Eier, Olivenöl und eine gute Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen, mit Olivenöl einreiben und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Thymianzweige abbrausen und dazu legen, ebenfalls die Knoblauchzehen. Etwas Salz und Pfeffer überstreuen und die Paprika im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten schmoren, bis die Haut Blasen wirft.

Für die Füllung die Kartoffeln abwaschen, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, dann abschütten, abkühlen lassen und pellen. Anschließend in kleine Würfel schneiden.

Tipp: Man kann auch eine gekochte Kartoffel vom Vortag verwenden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Die Kartoffelstückchen zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schmand unterrühren, die Pfanne vom Herd ziehen. Den Rinderbraten in Würfel schneiden, unter die Füllung mischen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz (auf einer bemehlten Fläche) zu dünnen Bahnen ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Teigkreise je einen Teelöffel Füllung geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen. Teigkreise überklappen, die Ränder andrücken und so zu Piroggen formen.

Geschmorte Paprika etwas abkühlen lassen, dann die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen. Die Tomate waschen, am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, die Haut abziehen. Tomate vierteln, die Kerne austreichen, dann die Viertel in feine Würfel schneiden. Oliven fein hacken.

Die Hälfte der Paprika in Rauten schneiden, die andere Hälfte sehr fein hacken.

Den mitgeschmorten Knoblauch aus der Schale drücken und fein hacken.

Gehackte Paprika mit Tomate, Knoblauch und Oliven mischen.

Parmesan in Späne hobeln und unterheben. 1 EL Olivenöl untermischen und die Paprikasalsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Piroggen darin ca. 7 Minuten kochen, anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die gegarten Piroggen darin kurz warm schwenken.

Piroggen mit geschmorten Paprikarauten und Salsa auf Teller geben und servieren.

Antonina Müller am 23. Februar 2021