

# Borschtsch mit Piroggen

## Für 4 Personen

500 g Rindfleisch (Brust)	Salz	1 Bund Suppengemüse
2 Möhren	1 Petersilienwurzel	1 Zwiebel
200 g Weißkohl	3 EL Rapsöl	Pfeffer
2 Lorbeerblätter	200 g Piroggenteig	1 Ei
300 g Rote Bete	1 TL Zucker	3 EL Rotweinessig
1 Bund Dill	1 Bund Petersilie	100 g Saure Sahne
1 Stück Meerrettich		

Das Rindfleisch mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen, aufkochen und leicht salzen. Den Schaum abnehmen und das Fleisch ca. 1,5 Stunden weichkochen. Das Suppengemüse putzen, grob würfeln und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Dann das Fleisch herausnehmen und die Brühe passieren.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Möhren, Petersilienwurzel und Zwiebel schälen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Weißkohl ebenfalls in feine Würfel schneiden. Von dem Gemüse 4 EL beiseite stellen für die Füllung der Piroggen. Restliches Gemüse in einem Topf mit Öl kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Rindfleischbrühe auffüllen, Lorbeerblätter zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Das Rindfleisch klein schneiden. Für die Piroggenfüllung beiseite gestellte Gemüswürfel mit 2 EL Fleischwürfeln mischen und nochmal gut durchhacken.

Piroggenteig zu Teigkugeln formen, diese rund ausrollen, ca. 1/2 TL Füllung darauf geben, zusammenklappen, den Rand fest drücken und mit verquirltem Ei bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Rote Bete schälen und roh raspeln. Die Rote Bete und das geschnittene Rindfleisch zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rotweinessig abschmecken. Dill und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Suppe mit den Kräutern, Saure Sahne und Meerrettich anrichten. Die Piroggen auf einem extra Teller dazu reichen.

Grundrezept Piroggenteig:

- 20 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 2 EL lauwarmes Wasser
- 350 g Mehl
- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- 30 g Butter
- 1 EL Öl
- etwas Salz

Zubereitung

Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und mit einem Drittel des Mehls zu einem Vorteig verarbeiten. Mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zwei Stunden gehen lassen. Dann Milch, Eier, Butter, Öl, das restliche Mehl und Salz zugeben und alles zu einem halbfesten Teig verarbeiten, wieder gehen lassen. Dann den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel rollen und die Kugeln noch einmal gehen lassen.

Rainer Strobel am 02. Oktober 2015