



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Fleisch und Käse Piroggen Rezept - Hackfleisch im Teigmantel

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1.5 Stunden	30 Minuten	Mittel	8 Piroggentv

Zutaten und Zubereitung

Für den Teig:

Menge	Bezeichnung
350 ml	Milch
1 EL	Trockenhefe
½ EL	Zucker
1 TL	Salz
45 g	Butter
1 Stück	Ei
440 g	Weissmehl

Für die Fleischfüllung:

Menge	Bezeichnung
400 g	Hackfleisch (Rind, Pute oder Schwein)
1 Stück	Kleine Zwiebel
1 Stück	Ei
125 g	Mozzarella
100 g	Käse (rezent)
1 ½ TL	Salz
½ TL	Schwarzer Pfeffer
1 handvoll	Dill

Zubereitung des Teigs:

1. Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist (so dass ihr die gewaschenen Finger noch reinhalten könnt). In eine grosse Schüssel leeren und die Hefe auf der Milch verteilen.
2. Die Milch-Hefe-Mischung für 10 Minuten stehen lassen, bis sie leicht aufschäumt. Währenddessen die Butter in einer kleinen Pfanne, bei niedriger Hitze schmelzen. Ja, ihr könnt dieselbe Pfanne wiederverwenden.
3. Die Butter, das Salz und das ganze Ei zur Milch-Hefe-Mischung geben und mit dem Schwingbesen gut vermischen. Das Mehl löffelweise, unter ständigem Rühren begeben, bis ein Teig entsteht.
4. Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und 5 Minuten lang kneten. Klebt der Teig noch an euren Händen, ist er zu feucht und braucht mehr Mehl (immer nur ein wenig begeben).
5. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und bei Raumtemperatur für eine Stunde aufgehen lassen, bis er sich in der Grösse etwa verdoppelt hat.

Sonstige Zutaten:

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Ei

Zubereitung der Füllung:

1. Währenddem der Teig aufgeht, könnt ihr die Füllung zubereiten. Dafür hacken wir die Zwiebel in sehr feine Stücke. Die Stücke in eine grosse Schüssel geben und die Knoblauchzehen hineinpressen.
2. Den Käse in die Schüssel reiben und den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und hinzugeben.
3. Die restlichen Zutaten der Füllung in die Schüssel geben und gut mit den Händen vermischen. Währenddem der Teig noch weiter aufgeht, haben die unterschiedlichen Geschmäcker Zeit, sich ein wenig kennenzulernen.
4. Ist der Teig bereit, muss die Luft mit den Fäusten wieder herausgepresst werden (das Leben eines Teigs ist nicht fair). Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 8 Stücke teilen.

Zubereitung der Fleisch und Käse Piroggen

1. Den Backofen auf 180 °C vorwärmen.
2. Die Stücke in kleine Bällchen formen und rund auswallen. Die Füllung in die Mitte des Teigs geben und zwei gegenüberliegende Seiten (hat ein runder Teig überhaupt Seiten?) hochklappen. Den Teig mit den Fingerspitzen zusammendrücken, so dass ovale Piroggen entstehen.
3. Die Piroggen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (mit der "Naht" nach oben). Etwas Platz zwischen den einzelnen Piroggen lassen, da dieser Teig Hefe enthält und beim Backen noch etwas aufgehen wird.
4. Das übrig gebliebene Ei verquirlen und die Piroggen mit einem Pinsel grosszügig bestreichen.
5. Die Piroggen für 25 bis 30 Minuten lang backen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Vor dem Essen für 15 Minuten auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
547 kcal	29 g	47 g	23 g