

»PIROSCHKI« UKRAINISCHE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Vorteig:

20 g frische Hefe
lauwarmes Wasser
2 EL Mehl
1 TL Zucker

zerbröckelt in eine Schüssel geben und in etwas unterrühren und auflösen.

dazu geben, verrühren und an einem warmen Platz abgedeckt gehen lassen (**ca. 30 Minuten**)

Teig:

500 g Mehl
220 ml lauwarmes Wasser
3 EL weiche Butter
1 TL Salz
30 ml Sonnenblumenöl
1 Ei

in eine Schüssel geben.

und den Vorteig dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Platz **45 Minuten** aufgehen lassen.

Füllungen:

Hackfleischfüllung

150 g Zwiebeln
300 g Hackfleisch
2 EL Öl
1 TL Koriander
Salz
Pfeffer

schälen und klein würfeln.
mit

in einer Pfanne anbraten, Zwiebeln hinzufügen und mitbraten lassen, bis das Hackfleisch durchgebraten ist. Mit

würzen und abschmecken.

Weißkohlfüllung

250 g Weißkraut
60 g Karotten
2 EL Öl
50 g Schinkenwürfel oder
geräuchertes Rindfleisch

grob hacken.

waschen, schälen und in Stifte schneiden. Mit

in einer Pfanne anbraten, das Gemüse dazu geben und kurz mitbraten, etwas Wasser dazu geben und das Gemüse mit geschlossenem Deckel weich garen. Mit

Pfeffer und
Salz
1 TL Paprikapulver
¼ TL Kümmel (gemahlen) abschmecken.

Champignonfüllung

500 g Champignon säubern und vierteln. Mit
1 EL Öl in einer Pfanne anbraten.

200 g Schmand

Petersilie

gewaschen und gehackt dazu geben und gut vermengen. Mit

Salz

Pfeffer

Thymian

abschmecken.

Zubereitung:

Nun von dem aufgegangenen Hefeteig je ca. 60 g Teig
wegnehmen, zu einer Kugel rollen und mit einer Teigrolle auf
einem bemehlten Arbeitsplatz flach rollen. Die Seitenränder
mit Wasser einpinseln und auf die Mitte etwas von der Füllung
geben. Die Teigfladen in der Mitte zusammenfalten und
mithilfe einer Gabel andrücken.

1 Eigelb
3 EL Milch verrühren

mit
und die Piroshki damit bestreichen
Bei **200 °C ca. 20-25** Minuten auf mittlerer Schiene backen

