



Piroggen mit Sauerkraut-Hack-Füllung

mit knusprigem Speck und Salat



30-40min



2 Personen

Teigtaschen sind auf der ganzen Welt beliebt und es gibt schier unüberschaubar viele Möglichkeiten der Zubereitung. Aus osteuropäischen Ländern kennen wir Piroggen und haben heute eine köstliche Variante mit Sauerkraut und saftigem Rinderhackfleisch für euch. Sie werden mit knusprig gebratenem Speck und Cranberrys auf einem Bett aus mit Crème fraîche verfeinertem Sauerkraut serviert, dazu reichst du einen frischen Salat.

- 1 Packung Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf

- 1-2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Energie 1150kcal, Fett 53.4g,
Kohlenhydrate 110.6g, Eiweiß 47.5g



4. Sauerkraut garen

2. Füllung vorbereiten

5. Salat zubereiten

3. Piroggen füllen

6. Speck braten

Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen. Den **Speck** in einer kleinen Pfanne 3-4Min. ohne Fett anbraten, dann 1-2EL Butter und die **Cranberrys** dazugeben und 1-2Min. mitbraten. Die **Piroggen** auf dem **Sauerkraut** anrichten und die **Cranberry-Speck-Butter** darüber verteilen. Mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und mit der **restlichen Crème fraîche** als **Dip** servieren.