



Piroggen mit Sauerkraut-Hack-Füllung

mit knusprigem Speck und Salat



30-40min



3-4 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.

- 2 Packungen Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf

- ## Was du zu Hause benötigst

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Energie 1100kcal, Fett 51.7g,
Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 44.5g



1. Gemüse vorbereiten

A top-down view of a stainless steel pot with two handles, filled with sauerkraut. The sauerkraut is finely shredded and has a yellowish, moist appearance, suggesting it has been pickled. The pot is set against a plain, light-colored background.

Die **restlichen Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Öl bei mittlerer Hitze 1–2 Min. farblos anschwitzen. Das **restliche Sauerkraut** hinzugeben, mit 200 ml Wasser ablöschen und abgedeckt ca. 5 Min. sanft köcheln lassen. Die **1/2 der Crème fraîche** unterrühren, das **Sauerkraut** noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Hackfleisch** mit dem **gehackten Sauerkraut**, der **1/2 der Zwiebeln**, der **1/2 des Senfs** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten.



Den **Salat** in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. Den **restlichen Senf** mit 3-4EL Olivenöl, 3-4EL Essig, 3-4EL Wasser sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und in jeweils **8 Vierecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** jeweils auf der **1/2 eines Vierecks** verteilen, dabei einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen. Den **Teig** umklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die **Piroggen** mit dem Papier auf zwei Backbleche ziehen und ca. 15Min. im Ofen goldbraun backen.



Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen. Den **Speck** in einer kleinen Pfanne 3-4Min. ohne Fett anbraten, dann 2-3EL 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.