



RS Piroggen mit Sauerkraut-Hack-Füllung

und Cranberry-Speck-Topping

30-40min 4 Portionen

Teigtaschen gibt es weltweit in unzähligen Varianten. Aus Osteuropa stammen Piroggen – hier gefüllt mit Sauerkraut und gemischem Hackfleisch. Serviert werden sie auf mit Crème fraîche verfeinertem Sauerkraut, garniert mit knusprig gebratenem Speck und Cranberries. Ein frischer Salat ergänzt das Gericht.

Was du von uns bekommst

- 500g Weinsauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- 50g getrocknete Cranberrys
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ³
- 2EL Butter ²
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1346kcal, Fett 65.4g, Kohlenhydrate 119.7g, Eiweiß 54.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Sauerkraut** in einem Sieb gut ausdrücken, dann **6-8EL Sauerkraut** fein hacken. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Cranberrys** grob hacken und in etwas warmem Wasser einweichen.



2. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **gehackten Sauerkraut**, der **½ der Zwiebeln**, 1EL Senf sowie je **½TL Salz** und **Pfeffer** verkneten.



3. Piroggen füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und jeweils in **8 gleich große Stücke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** jeweils auf einer Hälfte 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 in ca. 15Min. im Ofen goldbraun backen.



4. Sauerkraut garen

Die **restlichen Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. farblos anschwitzen. Das **restliche Sauerkraut** hinzugeben, mit 200ml Wasser ablöschen und abgedeckt ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Die **½ der Crème fraîche** unterrühren, dann das **Sauerkraut** noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat zubereiten

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



6. Speck braten

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.