



RS Piroggen mit Sauerkraut-Hack-Füllung

und Cranberry-Speck-Topping

30-40min 2 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 Cranberrys. Ein frischer Salat ergänzt das Gericht.

Was du von uns bekommst

- 250g Weinsauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 25g getrocknete Cranberrys
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ³
- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner 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 1350kcal, Fett 65.4g, Kohlenhydrate 120.1g, Eiweiß 54.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Sauerkraut** in einem Sieb gut ausdrücken, dann **4-6EL Sauerkraut** fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Cranberrys** grob hacken und in etwas warmem Wasser einweichen.



4. Sauerkraut garen

Die **restlichen Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. farblos anschwitzen. Das **restliche Sauerkraut** hinzugeben, mit 100ml Wasser ablöschen und abgedeckt ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Die **$\frac{1}{2}$ der Crème fraîche** unterrühren, dann das **Sauerkraut** noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



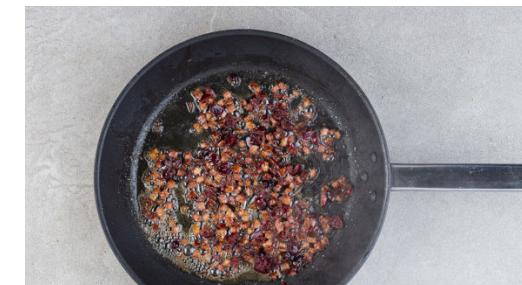
2. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit dem **gehackten Sauerkraut**, der **$\frac{1}{2}$ der Zwiebeln**, $\frac{1}{2}$ EL Senf sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten.



3. Piroggen füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und 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 ein Backblech ziehen und in ca. 15Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Speck braten

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