

Herzhafte Teigtäschchen (Piroggen)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	70 Minuten + 2 Stunden kühl stellen
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

250 g	Mehl		Salz
100 g	eiskalte Margarine	65 g	eiskaltes Butterschmalz
3 El	Eiswasser	25 g	Butter
125 g	Zwiebeln, gehackt	1	Knoblauchzehe, gehackt
250 g	mageres Rinderhack	1	hartgekochtes Ei
2 El	frischer Dill		schwarzer Pfeffer
1	Eigelb	1 El	Milch

Zubereitung:

Das Mehl, Salz, Margarine und Butterschmalz schnell durchhacken, Eiswasser zugeben und rasch zu einem festen Teig kneten. 60 Minuten kühl stellen. Zu einem 50 cm langen und 16 cm breiten Streifen ausrollen, so zusammenklappen, dass drei Schichten entstehen. Wieder einen Streifen ausrollen, falten, zweimal wiederholen. 60 Minuten kühl stellen. In erhitzter Butter die Zwiebeln, Knoblauch und Fleisch 10 Minuten scharf anbraten. Mit gehacktem Ei und Dill mischen, kräftig salzen und pfeffern. Dampfbackofen auf 180°C und Feuchtestufe 60% vorheizen. Nun den Teig 3 mm dick ausrollen. Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Kreis 1 TL Füllung setzen und etwas flach drücken. Teig wie eine Tasche zusammenschlagen und Ränder festdrücken. Ungelochten Gareinsatz mit Backpapier auslegen, Teigtaschen darauf verteilen, in den vorgeheizten Ofen schieben. Auf der 2. Ebene von unten 25 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Milch verquirltes Ei darüber streichen und fertig backen. Dir Piroggen isst man zu einer klaren Rinderbrühe. Tipp: Den Teig einen Tag vorher zubereiten.