

## Pirogge - Gemüse/Fleisch

Kategorien: Kuchen, Fleisch, Pikant, Gefüllt, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

### *FUER DEN TEIG*

---

50	Gramm	Hefe
800	Gramm	Mehl
1/2	Tasse	Oel
2	Essl.	Zucker
1	Teel.	Salz

### *FUER DIE FUELLUNG*

---

1	Tasse	Reis
2		Zwiebeln
25	Gramm	Butter zum Braeunen
250	Gramm	Rinderhackfleisch (Tatar)
4		Hartgekochte Eier
		Salz
1		Paprikaschote in Streifen
1/2	Teel.	Pfeffer
1	Essl.	Dillblaetter
1	Tasse	Steinpilze, geduenstet
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1		Ei
50	Gramm	Zerlassene Butter

### Anleitung:

Die Hefe in lauwarmen Wasser loesen und in die Vertiefung des Mehles schuetten, gehen lassen, dann mit Zucker, Salz und Oel Vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der wieder Aufgehen soll. Dann aus rollen und ein grosses Rechteck (ungefaehr wie 2 Backbleche) daraus schneiden und auf ein Blech legen. Fuer die Fuellung den Reis mitgebraeunten Zwiebelwuerfeln kochen, bis er moussig ist. Die Fluessigkeit sollte dann schon ziemlich verdampft sein. Nach dem Erkalten darunter das Hackfleisch, die gehackten Eier, Salz, Paprikaschoten, Pfeffer, Dillblaetter, gehackte Pilze und Petersilie Mischen. Gut vermengen. Diese Masse auf eine Haelfte des Teigbodens Haeufen. Die andere Haelfte darueberschlagen, so dass die Fuellung Bedeckt ist. Die Teigraender anfeuchten und fest aneinander druecken. Die Teigoberflaeche mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer Gabel Mehrmals tief in den Teig einstechen. Im heissen Ofen braucht die Pirogge 1 stunde zum Durchbacken und braeunen. Nach dem Herausnehmen, Noch warm, auf dem Backblech mit fluessiger Butter oder Margarine Bestreichen - dazu isst man, wer will Tomatensauce und gruenen Salat.