Piroggen mit Sauerkraut-Schinken-Füllung



Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	170 ml
Hefe, frisch	30 g
Zucker	0.5 TL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	0.5 TL
Eier	2 St.
Sauerkraut	200 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Sonnenblumenöl	1 EL
Schinkenwürfel	125 g
Pfeffer, schwarz	
Quark 20 % Fett i.Tr.	125 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Nudelholz

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit Zucker darin auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Schüssel Hefemilch mit Mehl, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Inzwischen Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schinken im heißen Öl ca. 2 Min. glasig dünsten. Sauerkraut zugeben, salzen und pfeffern und ca. 6–8 Min. unter Wenden anschmoren. Abkühlen lassen und abschmecken.

3. Quark in einem sauberen Küchentuch auspressen, es sollten ca. 90 g übrig bleiben. 1 Ei trennen und Eigelb in einer Schüssel mit dem Quark verrühren. Quarkmasse unter das Sauerkraut heben. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

4. Teig nochmals durchkneten und in 16 Portionen teilen. Auf Mehl zu dünnen Kreisen (à ca. 11 cm Durchmesser) ausrollen. Füllung darauf verteilen, Teig darüber zu Halbkreisen klappen und Ränder gut festdrücken. Piroggi auf Blechen verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Fertige Piroggi aus dem Ofen nehmen und heiß oder kalt genießen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein griechischer Joghurt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	482 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g