

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 5. Mai 2021 ▪
Tagesmotto „Mamas Küche“ mit Johann Lafer



Camill Kowol

**Polnische Piroggi mit zweierlei Füllung, Nussbutter und
gebackenen Semmelbrösel**

Zutaten für zwei Personen

Für den ersten Teig:
280 g Weizenmehl
1 Ei, Größe L
1 TL Rapsöl
2 TL Salz

Das Mehl und Salz vermischen, eine Mulde bilden, das Ei und 100 ml lauwarmes Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, dann noch etwas Mehl dazugeben. Teig in einem Tuch kurz ruhen lassen.

Für den zweiten Teig:
280 g Weizenmehl
1 Ei, Größe L
100 ml Rote-Bete-Saft
1 TL Rapsöl
2 TL Salz

Mehl und Salz vermischen, eine Mulde bilden, das Ei und Rote-Bete-Saft in die Mulde geben und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, dann noch etwas Mehl dazugeben. Teig in einem Tuch kurz ruhen lassen.

Für die erste Füllung:
4 mehlig kochende Kartoffeln
50 g Speck, am Stück
1 Zwiebel
200 g Twarog-Käse
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Soweit abkühlen lassen, dass man die Kartoffelmasse mit den Händen weiterverarbeiten kann.

Speck klein schneiden und in einer Pfanne braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, zum Speck geben und leicht rösten. Pfanne für die Piroggen zum Braten aufgestellt lassen.

Twarog-Käse mit Speck-Zwiebel-Masse zur Kartoffelmasse geben und gut miteinander vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die zweite Füllung:
100 g Rinderhackfleisch
100 g braune Champignons
1 Schalotte
1 Bund glatte Petersilie
Zimt, zum Abschmecken
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Pfanne geben und scharf anbraten mit Öl. Sobald das Fleisch leicht gebräunt ist, Champignons und Schalotte hinzugeben. Alles mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter die Masse rühren. Masse auf einem Küchenpapier entfetten und hacken.

Beide Teige vor dem Ausrollen erneut kneten. Dann ca. 3-4 mm dünn ausrollen und mit einem Trinkglas Kreise ausstechen. Jeweils einen Teelöffel der Kartoffel-Speck-Masse mittig auf den hellen Teigkreisen verteilen, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel fest andrücken. Auf den rot gefärbten Teigkreisen jeweils ca. 1 Teelöffel der Hackfleisch-Pilz-Masse platzieren, zusammenklappen und den Rand mit

einer Gabel fest andrücken. Piroggen 2-3 Minuten in Salzwasser garen.
Piroggen in der Pfanne mit dem Bratensatz des Specks anbraten.

Für die Butter: Butter in einem Topf erhitzen, bis sie schäumt. Sobald die Molke beginnt braun zu werden, die Butter vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb passieren.
200 g Butter

Für die Semmelbrösel: Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt. Dann Semmelbrösel hinzugeben und braten bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
200 g Butter
100 g Semmelbrösel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.