

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 5. November 2019** ▪  
**Tagesmotto: „Füllung“ mit Björn Freitag**



**Marina Grosch**

**Piroschki mit zweierlei Füllung und Sauerrahm-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Ei  
 170 ml Kefir  
 250 g Mehl  
 1 ½ EL Pflanzenöl  
 1 TL Essigessenz  
 ½ TL Natron  
 ½ TL Salz

Das Ei und den Kefir mit dem Schneebesen verquirlen, 3 EL Mehl zufügen und verrühren. Pflanzenöl und Salz zugeben. Natron mit dem Essig löschen und dazu geben. Mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig kneten. Kleine Stücke vom Teig schneiden, zu Kugeln formen, mit der Hand flach drücken, sodass Kreise entstehen (ca. 7-8 cm Durchmesser).

**Für die 1. Füllung:**

100 g Kräuterseitlinge  
 100 g Chinakohl  
 1 Zwiebel  
 20 g Pinienkerne  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 ½ TL Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl dünsten. Pilze putzen, fein würfeln, dazu geben und mitbraten. Chinakohl in feine Streifen schneiden und dazugeben. Pinienkerne kurz mitschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

**Für die 2. Füllung:**

150 g Lamm-Hackfleisch  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und ins Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Wasser zugeben und glatt rühren.

**Für die Piroschki:**

Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Teigkreise jeweils mit einer Füllung befüllen und gut verschließen. Im heißen Öl ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Dip:**

200 g Sauerrahm  
 ½ Bund glatter Petersilie  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Petersilie abrausen, trocken wedeln, fein schneiden und mit Sauerrahm verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.