

Piroggen mit Reis-Pilzfüllung

Ausländische Küche » Ungarische Küche

Zutaten (20 Stück)

- » 300g Mehl
- » 1/2TL Backpulver
- » Salz & Pfeffer
- » 80g Butter/Margarine
- » 5 Ei(er)
- » 150g Saure Sahne
- » 75g Reis
- » 75g Champignons
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1EL Öl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Eine Vertiefung hineindrücken. Salz, Fett, 1 Ei und saure Sahne hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, ca. 30min kühl stellen.

2. Reis in kochendem Wasser ca. 15min garen. Drei Eier in 10min hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken. Champignons und Petersilie fein hacken. Öl erhitzen, Pilze darin ca. 5min braten. Reis abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

3. Reis, Champignons, Eier und Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (40x50cm) und in Quadrate (10x10cm) schneiden. Füllung darauf verteilen. Übriges Ei trennen, Ränder mit Eiweiß bestreichen, Ecken überklappen und Kanten andrücken.

4. Piroggen mit Eigelb bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Nach Belieben mit Salat, Tomaten und Petersilie garnieren.

Nährwerte: 150kcal/E4g/F8g/KH14g pro Stück

angelegt am: 30.11.2002

Rezept-Nr: 230

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke