

# Piroggen mit Hackfleisch

---

*Zutaten für vier Personen*

- 400 g Mehl
  - Salz & Pfeffer
- 600 g Hackfleisch, gemischt
  - 1 Ei
  - 2 Zwiebeln
  - 3 Scheiben Speck
  - frische Petersilie
- 3 Ei Öl
- 200 g Saure Sahne

1. Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und Großteil in Pfanne mit Öl andünsten.
2. Fleisch hinzufügen und anbraten. Mit Ei, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Aus Mehl, einer Prise Salz und warmem Wasser den Teig kneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit umgedrehten Glas Kreise herausstechen. In die Mitte der Kreise je einen gestrichenen Esslöffel Fleischfüllung legen, die Kreise zusammenklappen und Piroggen formen.
4. In leicht gesalzenem siedendem Wasser kochen. Wenn die Piroggen an der Wasseroberfläche auftauchen mit einer Schöpfkelle herausnehmen.
5. Speckscheiben in kleine Streifen schneiden und mit restlichen Zwiebelwürfeln in Pfanne anbraten. Zusammen mit Petersilie und dickem Klecks saurer Sahne vor Servieren über Piroggen geben.

