



Piroschki

Zutaten

200 ml Wasser

500 g Mehl

2 TL frische Hefe

2 Zwiebeln

6 große Kartoffeln

200 g Hackfleisch

Salz

Pfeffer

Öl

Zubereitung

Als erstes gibt man 200 ml warmes Wasser, 2 Teelöffel frische Hefe und 1 Teelöffel Salz in eine Schüssel.

Danach fügt man 500 g Mehl hinzu und knetet die Teigmasse.

Der Teig muss für etwa 30 Minuten ruhen.

Anschließend schneidet man 2 mittelgroße Zwiebeln in kleine Würfel und brät sie, bis sie hellbraun werden.

Nun gibt man 200 g Hackfleisch dazu, würzt es mit Salz und Pfeffer und brät es mit an.

Parallel dazu 6 große Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen und stampfen. Als nächstes vermischt man alles und schmeckt noch einmal ab.

Aus dem Teig kleine Kugeln machen und sie mit der Hand flach drücken und rund formen.

Anschließend die Füllung in den Teig geben und fest zusammenpressen.

Zum Schluss brät man die Teigtaschen in Öl an.

