

Piroschki mit Kohlfüllung



Zutaten

4 Tassen Mehl
1 Glas Wasser
4 EL Olivenöl
Salz
2 EL Zucker
20 g Hefe

1 Zwiebel
1 kleiner Weißkohl
1 kleiner Sellerie
1 Möhre
1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
Koriander, Zucker, Salz
Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Teig

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Danach 20-30 Minuten gehen lassen und noch einmal etwas kneten (oder falten) und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Die Zwiebel kleinschneiden und in der Pfanne andünsten. Danach den Weißkohl fein schneiden und dazu geben. Im Anschluss den Sellerie und die Möhre raspeln und ebenfalls in der Pfanne mit anschmoren. In der Zwischenzeit den Knoblauch klein hacken und mit dem Tomatenmark und den restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Das Gemüse sollte noch leicht bissfest sein.

Arbeitsplatte einölen. Danach aus dem Teig kleine Kugeln (Durchmesser ca. 6 -10 cm) formen und diese plattdrücken, anschließend mit dem Gemüse füllen. Den Teig über der Füllung gut verkleben und die Piroschki sofort in heißem Öl in einer Pfanne oder einem Topf ausbacken und dabei wenden. Das Öl sollte nicht zu heiß sein, damit der Teig gleichmäßig gebacken wird.