



## BÄUERLICH

**Piroschki s gribami***Pilzpiroggen*

Für 4 Personen

**4 Pizza-Teige** à 300 g**1 Eigelb****500 g Mischpilze****2 grosse Zwiebeln****1/2 Knoblauchzehe****10 g Butter****Salz, Pfeffer** aus der Mühle**4-5 dl Halbrahm****Muskat frisch gerieben****Schnittlauch** für die Garnitur

**1** Ofen auf 180 °C vorheizen. Von jedem Teig wenig beiseite legen. Die Teige zu Kugeln (Piroggen) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restlicher Teig zu 8 Rollen à ca. 30 cm formen und je zwei miteinander verdrehen. Die Piroggen damit verzieren. Mit Eigelb bestreichen. In der Ofenmitte ca. 30–40 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen.

**2** Pilze rüsten und klein schneiden. Zwiebeln und

Knoblauch hacken und in der Butter glasig dünsten. Pilze dazugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm dazugießen. Einkochen, bis die Sauce bindet, mit Muskat abschmecken. Piroggen-Deckel abtrennen und Piroggen aushöhlen.

**3** Wenig Sauce und einige Pilze auf vorgewärmte Teller geben. Piroggen darauf stellen, mit Pilzragout füllen. Schnittlauch mit der Schere direkt darüber schneiden, Deckel aufsetzen und servieren.

**Die Reste vom Aushöhlen kann man zu Croûtons weiter verwenden, siehe Seite 49. Die Piroggen werden in Russland auf viele verschiedene Arten gefüllt. Im Piroschki s gribami sind häufig auch pochierte Pouletbruststreifen enthalten.**

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten  
30–40 Minuten backen

Pro Person ca. 18 g Eiweiss,  
47 g Fett, 79 g Kohlenhydrate,  
3450 kJ/820 kcal





## GUTBÜRGERLICH

### Farschirovannye pulki

*Gefüllte Pouletschenkel*

Für 4 Personen

#### 4 Pouletschenkel

100 g Champignons

100 g Eierschwämmli

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

10 g Butter

0,5 dl Halbrahm

2 Zweige Koriander

2 Zweige glatte Petersilie

2 EL Paniermehl

1 EL Cognac

1 Ei

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter zum Bestreichen

1 Tomate für die Garnitur

Petersilie für die Garnitur

#### SAUCE:

½ Zwiebel

20 g Butter

1 EL Mehl

2 dl Geflügelbouillon

1 dl Halbrahm

1 EL Dijonsenf

2 EL Cognac

1 Schenkel kalt spülen und trocken tupfen. Beinknorpel abtrennen und das Fleisch

am Unterschenkelknochen abstreifen, damit der Knochen freiliegt. Die Oberschenkelknochen vorsichtig herauschneiden und die dicken Fleischstellen einschneiden und aufklappen.

2 Pilze fein würfeln. Knoblauch und Zwiebel hacken. Alles in der Butter ca. 4 Minuten dünsten. Mit Rahm ablöschen und einkochen, bis die Sauce dick ist, auskühlen lassen. Kräuter fein schneiden und mit Paniermehl, Cognac und Ei mischen. Pikant würzen und mit den Pilzen mischen.

3 Ofen auf 200 °C vorheizen. 4 Aluminiumfolien von ca. 20x30 cm zuschneiden, einbuttern und die Schenkel mit der Hautseite nach unten darauf legen. Pilzmasse darauf verteilen. Fleisch über der Füllung schliessen, mit der Folie satt einpacken und in Keulenform drücken. Auf einem Blech in der Ofenmitte ca. 35 Minuten garen. Tomate in kochendes Wasser tauchen, eiskalt abschrecken, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

4 Für die Sauce die Zwiebel fein hacken und in der Butter dünsten. Mehl darüber streuen und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Halbrahm ablöschen. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Senf und Cognac beigegeben, einmal aufkochen und mit dem Mixer aufschäumen.

5 Schenkel aus dem Ofen nehmen und Folie entfernen. Ofen auf Grill umschalten und die Schenkel ca. 5 Minuten knusprig grillieren. Schenkel knapp unterhalb des Knochens trennen. Die gefüllten Schenkelhälften in Tranchen schneiden und mit dem Knochenstück auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce dazugiessen und mit Tomaten und Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten  
+ 40 Minuten garen

Pro Person ca. 31 g Eiweiss,  
30 g Fett, 13 g Kohlenhydrate,  
1950 kJ/470 kcal

## KOTLETY POSCHARSKIE (S. 23)

Der Legende nach bekam der Zar auf der Reise Hunger und kehrte in ein Wirtshaus ein. Er bestellte ein Kotelett. Der arme Wirt besass jedoch nur noch ein Huhn. Er schlachtete das Huhn, hackte es, formte ein Kotelett daraus, panierte es in Brotwürfeln und briet es. Das falsche Kotelett mundete dem Zar dermassen, dass er den Wirt zu sich rief, welcher beschämt beichtete, dass er eigentlich ein Huhn serviert habe. Die Findigkeit des Wirts beeindruckte den Zaren so sehr, dass er den Wirt an seinen Hof kommen liess, damit dieser ihm fortan das falsche Kotelett zubereitete. Heutzutage bevorzugt man für Kotlety Poscharskie gehacktes Schweine- und Kalbfleisch.

