

## PIROGI oder FLEISCHBROT

### Zutaten:

#### **Hefeteig 500-700g (fertig, wie man mag oder nach Sabines super Rezept)**

*500g Mehl*

*1 Ei*

*100 g Butter oder Margarine*

*1 Würfel Hefe*

*100-150 g Zucker*

*150-200 ml warme Milch*

*Prise Salz*

### **Füllung:**

**Gekochtes Rindfleisch**

**3 Zwiebeln**

**1 Bund frischer Dill**

**Salz, Pfeffer, Zucker**

- Hefeteig erstellen zur Seite stellen, ruhen lassen
- ca. 500 g gekochtes Rindfleisch in der Küchenmaschine zerkleinern
- feine gewürfelte Zwiebeln mit Öl, Salz, Zucker goldbraun anbraten und zu dem Fleisch geben
- Dill fein schneiden, unter die Fleischmasse unterheben event. 2-3 EL Brühe dazu geben
- Hefeteig ausrollen, vorsichtig in die Kastenform legen, so dass die Ränder seitlich überlappen
- Fleischfüllung gleichmäßig in der Kastenform verteilen
- mit dem Teig, der überlappt, komplett abdecken.
- Bei 150° Umluft 45-55 Min backen