

# Menü der ersten politisch-kulinarischen Talkshow

## "Wir kochen Europa", zu Gast Hildegard Bentele (CDU), MdEP

### 27 Zutaten:

1. Filoteig
2. Butter
3. Honig
4. Trockenfrüchte  
in Ouzo
5. Joghurt
6. Halva
7. Portweinbirne
8. Sauerkraut
9. Weißkäse
10. Kartoffeln
11. Pilze
12. Kerbel
13. Whiskey
14. Spitzkohl
15. Wurzelgemüse
16. Topfen
17. Semmelbrösel
18. Knollensellerie
19. Petersilie
20. Schnittlauch
21. Minze
22. Mehl
23. Grieß
24. Eier
25. Rapsöl
26. Salz & Pfeffer
27. Muskatnuss

### Vorbereitung

Aus Mehl, Grieß, Eiern, Rapsöl & Salz einen geschmeidigen Teig für die Maultaschen und Piroggen erstellen.

### Herstellung der Füllungen

#### Maultaschen:

Sellerie in etwas Butter schmoren und grob zerstampfen, Topfen, Semmelbrösel, Petersilie und Schnittlauch unterheben und mit Salz, Pfeffer & Muskatnuss abschmecken. Teig ausrollen, füllen und verschließen. Gemüsefond aus Wurzelgemüse und Schalen ansetzen. Kräuter schneiden, Spitzkohl kurz rösten, beides kurz mit aufkochen. Maultaschen darin gar ziehen & im Fond servieren.

#### Piroggi:

Kartoffeln kochen, abseihen und ebenfalls leicht stampfen. Weißkäse hinzugeben, Kerbel dazu geben. Pilze hacken und in die Füllung geben. Sauerkraut schmoren, einen kleinen Schuss Whiskey dazugeben und abschmecken. Piroggi im Salzwasser kochen.

#### Tiropitakia

Trockenfrüchte durchhacken, mit Halva, einem Löffel Joghurt und dem Honig vermischen. Den Filoteig in 5 Schichten legen. Jede Schicht mit etwas zerlassener Butter einpinseln und in Vierecke schneiden. Füllung auf das untere Ende setzen und verschließen so dass sich ein Dreieck ergibt. Bei 200°C backen. Birne schälen, achteln, das Kerngehäuse entfernen und in Portwein und Zucker einmal aufkochen und ziehen lassen. Joghurt mit Honig und einer Prise Salz abschmecken.

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt

