



INTERNATIONALE REZEPTE

TEIL 1

PIROSCHKI

... AUS RUSSLAND



PIROGGEN

MIT KARTOFFELFÜLLUNG

Russland ist das größte Land der Erde. Eine typische Spezialität, die Russen im Osten wie im Westen, im Norden wie im Süden gerne essen sind Piroggen: Teigtaschen, die ganz unterschiedlich gefüllt werden können, zum Beispiel mit Fleisch, Pilzen, Spinat, Thunfisch, Käse oder auch Obst. Wir zeigen dir, wie du dieses russische Gericht mit einer Kartoffelfüllung zubereiten kannst. Los geht's:

Zutaten für etwa 20 bis 30 Piroggen:

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Ei
1 Teelöffel Salz
200 ml Milch
40 g Hefe
1 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Olivenöl

Für die Füllung:

500 g Kartoffeln
etwas Milch
etwas Butter
etwas Muskat
Salz
Mehl für die Arbeitsfläche
viel Öl zum Ausbacken

So wird's gemacht:

1. Teig herstellen

Gib Mehl, Ei und Salz in eine große Schüssel. Erwärme die Milch in einem Topf auf niedriger Stufe. Achtung: Die Milch darf nicht kochen! In die warme Milch bröselst du die Hefen hinein und rührst den Zucker unter bis er sich aufgelöst hat. Die Milch-Zucker-Hefe-Mischung schüttest du in die Schüssel zur Mehl-Ei-Salz-Mischung. Diese ziemlich klebrige Masse knetest du nun mit den Händen so lange durch, bis ein glatter Teig entsteht. Am besten schüttest du nach und nach ein bisschen Mehl über den Teig und deine Hände, dann ist der Teig weniger klebrig. Zum Schluss gibst du zwei Esslöffel Olivenöl in den Teig und knetest ihn noch einmal durch, bis sich das Öl komplett mit dem Hefeteig verbunden hat. Jetzt stellst du die Teigkugel in der Schüssel ungefähr 30 Minuten an einen warmen Ort (zum Beispiel in den angewärmten Backofen). Am besten deckst du sie mit einem sauberen Küchenhandtuch zu. Hefeteig braucht immer ein bisschen Zeit, um zu „gehen“ – so nennt man das, wenn die Teigkugel größer wird.



INTERNATIONALE REZEPTE

TEIL 2

PIROSCHKI

... AUS RUSSLAND



2. Füllung vorbereiten

Nun hast du genügend Zeit, um die Kartoffelfüllung vorzubereiten. Dafür setzt du einen großen Topf mit Wasser auf den Herd, gibst ein bisschen Salz hinein und wartest, bis es anfängt zu kochen. Während sich das Wasser erhitzt, schälst du die Kartoffeln mit einem Kartoffelschäler. Bevor du die Kartoffeln in das kochende Wasser hineingibst, wäschst du sie einmal unter dem Wasserhahn. Nun müssen die Kartoffeln weich kochen. Das dauert ungefähr 25 bis 30 Minuten. In der Zeit kannst du mal nach dem Hefeteig schauen – ist die Kugel schon größer geworden? Wenn die Kartoffel einfach von der Gabel rutscht, nachdem du hineingepiekt hast, sind sie weich und fertig. Dann kannst du das Wasser abschütten, die Kartoffeln aber noch im Topf lassen. Zu den Kartoffeln gibst du Milch, Muskat, Salz und Butter und pürierst alles zusammen mit einem Pürierstab. Wenn du den nicht hast, kannst du auch einen Kartoffelstampfer benutzen.

3. Teig und Füllung zu kleinen gefüllten Teigtaschen verarbeiten

Hole den Teig und knete ihn noch einmal kräftig durch. Danach schüttest du ein bisschen Mehl auf die Arbeitsplatte oder den Küchentisch und rollst den Teig darauf solange mit einem Nudelholz aus bis er ungefähr einen halben Zentimeter dick ist. Mit einem umgedrehten Trinkglas stichst du nun Kreise aus dem Teig aus. In die Mitte des Teigkreises kommt ein dicker Löffel des Kartoffelpürees hinein. Klappe den Teigfladen dann zu einem Halbkreis zusammen. Damit das Kartoffelpüree nicht ausläuft, kannst du die Ränder deiner Teigtasche mit einer Gabel zusammendrücken. Das machst du so lange, bis alle Teigkreise mit Kartoffelpüree gefüllt sind.

4. Teigtaschen braten oder backen

Dazu gibst du reichlich Öl in eine tiefe Pfanne, wartest bis es erhitzt ist und backst dann immer vier bis fünf Teigtaschen zusammen ab– je nachdem wie viele nebeneinander in die Pfanne hineinpassen. Vergiss nicht, die Piroggen in der Pfanne zu wenden, damit sie von beiden Seiten knusprig und braun werden.

Statt die Piroggen in der Pfanne zu braten, kannst du sie auch im Backofen backen – bei etwa 200 °C ca. 20 bis 25 Minuten.

„priyatnawa apitita“ – das heißt „guten Appetit“ auf Russisch.