Karelische Piroggen

mit Reisfüllung und Eiercreme

Karjalanpiirakat

Schritt für Schritt erklärt von
Peter Widenmeyer

Alle Fotos und Texte wurden von mir erstellt und unterliegen dem Urheberrecht.
Diese Anleitung (einschließlich des Titelblatts mit dieser Lizenz und Namensnennung) darf nur für den privaten, nichtkommerziellen Gebrauch verwendet werden.
Keine Bereitstellung im Internet ohne meine vorherige ausdrückliche Zustimmung!
Alle weiteren Rechte vorbehalten!

Januar 2016
www.kantele.de
info@fourstrings.de

Zutaten

Für den Teig:

- 200g Roggenmehl
- 50g Weizenmehl 405
- ein Teelöffel Salz
- 200ml Wasser
- etwas Mehl fürs Auswellen

Für die Reisfüllung:

- 200g Milchreis
- 600ml Milch
- 300ml Wasser
- ein knapper Esslöffel Salz

Fürs Bestreichen
und für die Eiercreme:

- 2-3 hartgekochte Eier
- ca. 100 g Butter
- ca. 100 g Frischkäse

Zubereitung Reisfüllung

Wasser, Salz und Milch in einem Topf aufwallen lassen. Dann Milchreiskörner hinzufügen, Herd auf kleinere Stufe zurückschalten. Reis ca. 20 Minuten lang köcheln lassen. Dabei immer wieder rühren, damit nichts anhängt. Ggf. kurz abschmecken und den Geschmack mit Salz abrunden. Topf zur Seite stellen. Die Masse kann ruhig etwas abkühlen.

Zubereitung Teig

Alle Zutaten verrühren. Dazu kann auch eine Küchenmaschine verwendet werden.
Durch das Roggenmehl entsteht ein cremiger, feuchter Teig.

Am Schluss ggf. mit den Händen arbeiten und etwas Mehl zugeben, so dass sich der Teig von der Schüssel lösen lässt.

Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen.

Unterlage und Teig mit Mehl bestreuen und den Teig auf etwa 5 mm Dicke ausrollen.

Mit einem Trinkglas runde Teigscheiben mit etwa 5 bis 6 cm Durchmesser ausstechen.

Dabei entstehende Reste können noch einmal geknetet und erneut ausgerollt und ausgestochen werden.

Die Teigscheiben nun mit dem Wellholz (am besten natürlich mit dem dafür gemachten Original aus Finnland) ca. 2 mm dünn auswellen.

Bei Verwendung einer Nudelmaschine zuerst eine breite Einstellung wählen (bei mir Stufe 5 von 6). Die dicken Teigscheiben einmal durchlassen und zur Seite legen.

Es entstehen ovale Teigscheiben. Ggf. wieder mit Mehl bestreuen, so dass sie nicht an der Unterlage ankleben.

Die Nudelmaschine nun ca. 2 Stufen enger stellen (bei mir Stufe 3 von 6).

Die Teig-Ovale mit der Breitseite in die Nudelmaschine geben.

Im Idealfall entstehen nun etwa kreisrunde Teigscheiben.

Man kann ggf. mit einer runden Schüssel noch einmal überstehende Reste ausstechen und erneut zusammenkneten und entsprechend ausformen.

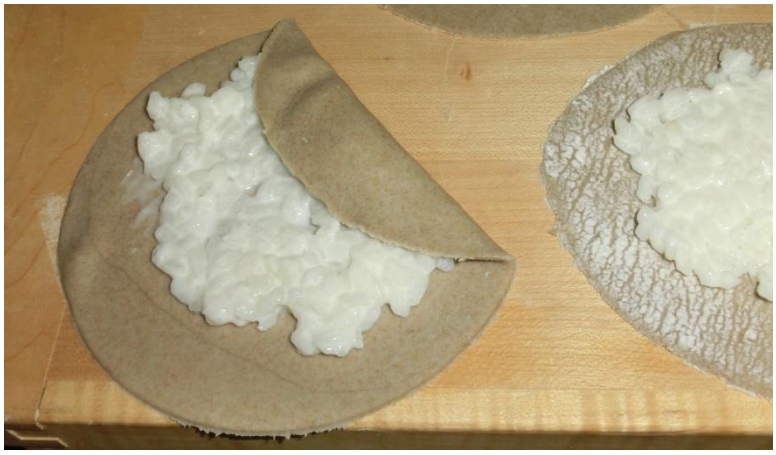
Backofen auf 275° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Piroggen füllen und formen

Portionierung der vorhandenen Milchreis-Masse ungefähr abschätzen.

Es sollte mindestens ein Esslöffel Füllung auf jede Teigscheibe gegeben werden.

Reismasse mit einem Messer oval auf dem Teigfladen verteilen.



Nun zunächst eine Seite nach innen falten…

… dann die gegenüberliegende Seite.

Dann zuerst in der Mitte die oberen Teigfladen symmetrisch zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken und so kleine Falten legen.

Dann entsteht fast von selbst die typische länglich-ovale Form der Piroggen.

Zunächst nach oben weiterarbeiten…

… und dann nach unten entsprechend verfahren.

Wer will, kann auch kleinere Falten legen.

Mit einer Palette abheben und auf ein Backblech legen.

Piroggen backen

Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, das Backblech auf Schiene 2 einschieben.

Ca. 12 Minuten backen.
Die gefalteten Spitzen und die Reisfüllung sollen dunkelbraun werden.

Ggf. am Ende der Backzeit noch ca. 3 Minuten auf der mittleren Schiene in der Restwärme nachgaren.

Mehrere Bleche nicht gleichzeitig, sondern nacheinander backen. Keine Heißluft verwenden.

Während des Backens die fürs Bestreichen bestimmte Butter in einem Topf zerlassen.

Die noch heißen Piroggen direkt nach dem Herausnehmen mit der flüssigen Butter bepinseln.

So sollen sie glänzen.

Eiercreme zubereiten

Zwei bis drei hartgekochte Eier in kleine Stücke schneiden.

Die restliche zerlassene Butter und ca. 100 g Frischkäse dazu geben und darunter mischen.

Piroggen mit der Eiercreme bestreichen und genießen!