

So schmeckt Europa: Finnland

Karjalanpiirakka Karelische Pirogge



Isst man typischerweise zu jeder Tageszeit.

Zubereitung

1 Milchreis kochen: Milch im Topf kurz aufkochen, Rundkornreis, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei niedriger Hitze circa 30 Minuten quellen lassen – hin und wieder umrühren. Milchreis abkühlen lassen – danach ein rohes Ei reinmischen.

2 Mehl, Wasser, Speiseöl und Salz zu einem festen Teig mischen und zu einem 1 cm dicken Teig ausrollen.

3 Runde Teigfladen austechen und diese mit einem Nudelholz oder Ähnlichem auf einer bemehlten Fläche zu sehr dünnen, runden Fladen bearbeiten. Etwas Mehl zwischen die einzelnen Fladen streuen und diese gestapelt unter einer Plastiktüte oder in einem dicht schließenden Behälter aufbewahren, damit sie nicht trocknen.

4 Etwas Milchreis jeweils mittig in einen Teigfladen füllen, die Ränder umklappen. Diese zu ovalen, bootähnlichen Piroggen falten und auf einem Backblech auf Backpapier legen. Wenn alle Piroggen gefüllt und gefaltet sind, werden sie 15 bis 20 Minuten bei 250 bis 300°C gebacken.

Zutaten

10 Personen

Für den Teig

300 ml Roggenmehl
100 ml Weizenmehl
150 ml Wasser
¾ TL Salz
1 EL Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Für die Füllung (Milchreis)

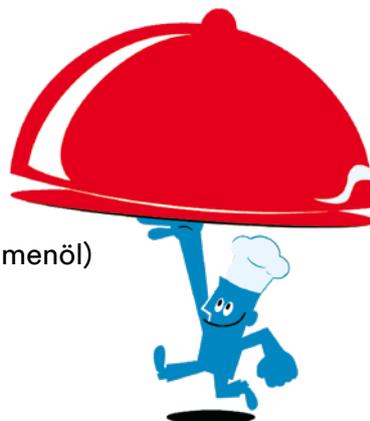
200 ml Rundkornreis
750 ml Milch
Prise Salz und Pfeffer
1 rohes Ei

Außerdem

100 g Butter und ein Spritzer Wasser zum Bepinseln der Piroggen und wer mag, 1 hartgekochtes Ei und 100 g weiche Butter für Eibutter



Zubereitungszeit
1 Stunde



Finnland: Karjalanpiirakka – Karelsche Pirogge

5 Die noch mehligen Piroggen sind fertig, wenn sie leicht angebräunt sind und der Teig knusprig ist.

6 Danach mit einer Mischung aus geschmolzener, leicht salziger Butter und etwas Wasser bepinseln.

Dazu passt gut

... als Beilage: Piroggen werden wie Fingerfood gegessen, dazu braucht man keine Beilagen. Einige bereiten dazu noch Eibutter zu (kleingehacktes Ei mit Butter gemischt) und belegen ihre Piroggen damit.

... als Getränk: Milch (gilt in Finnland als Getränk, nicht als Lebensmittel).



Finnland

Gemeinsam mit Österreich und Schweden wurde Finnland im Jahr 1995 Teil der Europäischen Union. Die Küche des Landes, das zu 70 Prozent von Wäldern bedeckt ist und damit mehr als jedes andere europäische Land, besteht im Wesentlichen aus Kartoffeln, Brot mit Fisch sowie verschiedenen Fleischsorten. Als Besonderheit der finnischen Küche gilt die Moltebeere, eine wildwachsende Pflanze, die in kaum einer anderen Landesküche Verwendung findet. Zu den typischen finnischen Gerichten gehören Kalakkukko, eine Spezialität, bei der Fisch in einem Roggenbrotlaib zubereitet wird, und unsere hier beschriebenen Karjalanpiirakka.

Die Köchin

Liisa Olejniczak

Mein Geheimtipp, damit's gelingt: Fingerfertigkeit beim Bearbeiten vom dünnen Teig zu einer Pirogge.



Hyvää
Ruokahalua!

Guten Appetit!