

Aus TOP 191 von Erica Monti (aus finn-land.net)

Karelische Piroggen (*Karjalanpiirakat*)

Zutaten

Piroggenteig

100 ml Wasser
1 Teelöffel Salz
250 g Roggenmehl
50 g Weizenmehl,
Butter

Füllung

1 l Milch
200 g Reis
Salz

Eibutter

3 hartgekochte Eier
100 g Butter
Salz

Karjalanpiirakat sind meist ovale, aus hauchdünnem, mit Reis gefülltem Teig gebackene Spezialitäten, die gerne warm mit Eibutter (Munavoi) gegessen werden. Sie schmecken aber auch mit Lachs oder einer Wurst-Käse-Auflage.

Zubereitung

Bereiten Sie einen dicken Reisbrei, würzen Sie ihn mit Salz und lassen Sie ihn abkühlen. Geben Sie das Mehl auf ein Brett, fügen Sie nach und nach gesalzenes Wasser hinzu und formen Sie einen festen Teig. Lassen Sie diesen in einer angewärmten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen. Formen Sie dann den Teig zu einer Rolle und schneiden diese in 12-14 Stücke. Rollen Sie die einzelnen Stücke dünn aus, geben Sie jeweils erkalteten Reisbrei in die Mitte und schlagen Sie die Ränder ein.

Backen Sie die Piroggen auf einem gefetteten Blech bei 250°C während ca. 15 Minuten. Bestreichen Sie diese noch warm mit Butter und decken Sie sie ab. Serviert werden Karelische Piroggen, die warm am besten schmecken, mit Eibutter.

Quelle: <http://www.finn-land.net/finnland-r/rezepte/eigerichte/karelischepiroggen.htm>

