

## Karjalanpiirakka – karelische Pirogge

Unter Karjalanpiirakka versteht man eine Spezialität der finnischen Küche. Es handelt sich um eine Pirogge (gefüllte Teigtasche) mit einer sehr dünnen Teighülle und einer regionaltypischen Füllung.

Karelische Piroggen wurden ursprünglich in Finnisch Karelien am Ladogasee (Laatokan Karjala) gebacken, sind heute jedoch in ganz Finnland weit verbreitet. Die verwandten Teigtaschen mit Fleischfüllung (lihapiirakka) sind ebenfalls in ganz Finnland bekannt.

Karelien ist eine historische Landschaft in Nordosteuropa. Heute ist sie zwischen Russland und Finnland geteilt. Der russische Teil umfasst die Republik Karelien und reicht in die Leningrader Oblast hinein, der finnische Teil teilt sich in die Landschaften Südkarelien und Nordkarelien.

Die Zutaten, die man für diese Roggen-Teigtaschen benötigt, sind absolut überschaubar, jedoch sollte ein wenig Zeit für die Zubereitung der Füllung eingerechnet werden.

### Zutaten 12 Teigtaschen mit Reisbrei gefüllt:

- 100 g Reis
- 400 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 150 g Roggenmehl
- 80 g Weizenmehl
- 120 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Butter



### Zubereitung:

Zuerst wird der Reisbrei gekocht. Dafür den Reis zusammen mit der Milch und dem Wasser in einen Topf geben, etwas salzen und für 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reisbrei gut eingedickt ist.

Den Reisbrei nun abkühlen lassen und in der Zwischenzeit alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in 12 gleich große Stücke einteilen und auf einer gut bemehlten Fläche zu Fladen mit einem Durchmesser von etwa 12 cm Durchmesser dünn ausrollen. Den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen.

Nun 1 - 1 1/2 EL des Reisbreis in die Mitte der Fladen geben und der Länge nach verteilen. Anschließend die beiden Seiten des Teigfladens etwas zur Mitte hin einklappen und zwischen Zeigefinger und Daumen mehrmals zusammendrücken.

Die Fladen auf ein, mit Backpapier ausgelegtem Backblech, verteilen und für 15-20 Minuten backen.

Die Butter in der Zwischenzeit schmelzen. Nach dem Backen die Karjalanpiirakka sofort mit etwas flüssiger Butter bestreichen, mit einem frischen Geschirrhandtuch abdecken und für etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Hinweis: die Füllung besteht traditionell aus Gerstenbrei (Graupen) aber heutzutage meist aus ungesüßtem bzw. leicht gesalzenem Milchreis, auch gerne aus Kartoffel- oder Möhrenbrei. Traditionell wird dazu oft eine Mischung aus Butter und Eierstücken (munavoi, „Eibutter“) gereicht, oder die Karelische Pirogge wird mit Wurst oder Käse belegt und wie Brot serviert.