

Piroggen – lettische Teigtaschen

Nach dem Motto „Jedes Land hat seine eigenen Teigtaschen“, möchten wir Ihnen auch die lettische Version vorstellen.

Piroggen gehören auf jeden Weihnachtstisch und sind auch sonst aus der lettischen Küche nicht wegzudenken. Die Letten lieben ihre Piroggen! Geräucherter Speck und Zwiebeln werden in Hefeteig verpackt, dann landet die Teigtasche in der Pfanne oder im Backofen. Die lettische Teigtaschenversion ist ganz anders als zum Beispiel die polnischen, finnischen oder russischen Piroggen.

Probieren Sie es aus! Labu apetīti – Guten Appetit!

Zutaten:

- 500 g Speck, in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 1000 g Mehl
- 60 g Fett (z. B. vom Schwein)
- 2 Packungen Trockenhefe
- 550 ml warmes Wasser
- 4 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Salz
- 2 verrührte Eier zum Bestreichen



Zubereitung:

Die beiden Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Speck in einer Pfanne anbraten. Parallel das Mehl in eine große Schüssel geben und das Schweinefett gut einarbeiten. Nun werden die Packungen Hefe darunter gemischt.

Zucker und Salz im Wasser auflösen und dem Teig zugeben und so lange unterkneten, bis sich der Teig leicht von den Händen löst.

Den Teig in der Schüssel abgedeckt ca. eine halbe Stunde an einen warmen Ort zum Gehen stellen (bis sich der Teig verdoppelt hat).

Anschließend eine Handvoll Teig herausnehmen und zu einer Rolle formen und die Rolle in kleine Teile schneiden. Jedes Teil zu einem Rechteck plattdrücken und ungefähr einen Teelöffel der Speck-Zwiebel-Mischung darauf geben.

Teigstücke einrollen, die Enden zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen. Erneut kurz an einem warmen Ort gehen lassen. Mit Ei oder Milch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C goldbraun backen.

