

Frittierte Teigtaschen: Piroshki – Ana Romas in Nachbars Küche

Zutaten für ca. 15 bis 20 Stück

Für den Hefeteig:

500 ml lauwarme Milch

1 Pck. Trockenhefe (oder ½ Würfel frische Hefe)

½ TL Zucker

¾ TL Salz

1 Ei (Größe M)

100 g Sonnenblumenöl (plus etwas mehr zum Einfetten der Schüssel)

ca. 800 g bis 850 g Weizenmehl

Für die Füllung:

8–10 hartgekochte Eier

2–3 Bund frische Frühlingszwiebeln

2 EL geschmolzene Butter (oder etwas Sonnenblumenöl)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zum Ausbacken:

Reichlich Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Die lauwarme Milch in eine große Schüssel geben. Die Hefe darin auflösen. Zucker, Salz und ca. 150 g Mehl (etwa ein Glas) unterrühren. Den dünnflüssigen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis er Blasen wirft und im Gefäß hoch steigt.

100 g Sonnenblumenöl und das Ei zum Vorteig geben. Nach und nach das restliche Mehl einarbeiten und zu einem geschmeidigen, weichen Teig kneten. Tipp: Der Teig darf ruhig noch leicht klebrig und sehr weich sein, nur so werden die Piroshki später luftig. Die Schüssel mit etwas Öl einfetten, den Teig hineinlegen und abgedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit den Teig ein- bis zweimal leicht umkneten.

Die hartgekochten Eier pellen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Beides in einer Schüssel vermengen, mit der geschmolzenen Butter verfeinern und mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mamas Tipp: Damit alle Piroshki gleich groß werden, mit einem großen Glas oder einer Schale Kreise (ca. zehn bis zwölf Zentimeter Durchmesser) ausstechen. In die Mitte jedes Teigkreises etwa 1 bis 1,5 EL der Füllung geben. Die Ränder nach oben klappen und sehr gut zusammendrücken, damit beim Ausbacken keine Füllung austritt.

In einer tiefen Pfanne reichlich Sonnenblumenöl erhitzen (das Öl sollte etwa zwei bis drei Zentimeter hoch stehen). Die Piroshki portionsweise mit der Nahtstelle nach unten ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen und am besten noch warm genießen!

Autorin: Ana Romas

