

Rezept: Finnischer Milchreis und karelische Piroggen

 www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469716/1uobkye/index.html

So schmeckt Weihnachten

Einkaufsliste: (Für 4 Personen)

Zutaten: Für den Milchreis

250 Milchreis

1 Liter Milch

1,5 TL Salz

2 EL Butter

1 Mandel

Karelische Piroggen (ein Blech)

100g Roggenmehl

100g Roggenschrot

100g Weizenmehl

200 ml Wasser

1 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

gesalzenen Milchreis

Für die Eierbutter:

3 hart gekochte Eier,

ca. 150g Butter

So geht's

Milchreis

- In Finnland wird Milchreis oft ohne Zucker, dafür aber mit Salz gegessen.
- Die Milch in einen Kochtopf füllen und zum Kochen bringen. Dann den Milchreis dazu

geben und rühren. Das Salz hinzugeben. Alles für etwa 4 Minuten kochen lassen, dabei immer kräftig rühren, damit nichts anbrennt.

- Jetzt den Herd auf die kleinste Stufe stellen und den Milchreis 30 Minuten quellen lassen, dabei immer wieder umrühren. Wenn der Milchreis die flüssige Milch vollständig aufgenommen hat und eine cremige Konsistenz hat, ist der Reisbrei fertig. Jetzt kannst du noch die Butter im heißen Milchreis unterrühren.
- Nun die Mandel in den Milchreis geben und gut verrühren, damit sie schön versteckt ist.

Wer die Mandel später in seiner Portion findet, der hat im nächsten Jahr ganz viel Glück! ...oder er muss den Abwasch machen, da sind deiner Phantasie keine Grenzen gesetzt ;-)

Den Milchreis kannst du entweder als Mahlzeit zubereiten oder - als Füllung für die karelischen Piroggen.

Karelische Piroggen (auf finnisch:Karjalanpiirakka)

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Wenn er zu trocken ist, einfach ein bisschen Wasser dazu geben und weiter kneten.
- Bestäube die Arbeitsfläche gut mit Weizenmehl, damit der Teig beim Formen nicht festklebt.
- Forme walnussgroße Kugeln aus dem Teig und rolle sie mit einem Nudelholz in dünne, leicht ovale Scheiben aus.
- Heize den Backofen auf 275-300°C vor.
- Nun in die Mitte der Teigscheibe einen Esslöffel von dem Reisbrei geben.
- Jetzt bekommen die Piroggen ihre besondere Form. Falte den Rand nach oben und drücke mit Daumen und Zeigefinger rings herum die typischen „Falten“ hinein.
- Dann die Piroggen so heiß wie möglich für ca. 15 Minuten backen. Behalte die Piroggen in den letzten Minuten gut im Auge, damit sie nicht zu dunkel werden.
- In der Zwischenzeit etwas Milch aufkochen und ein wenig Butter darin schmelzen, damit man die Piroggen gleich nach dem Backen darin kurz eintauchen kann. So bekommen sie eine schöne Farbe und werden weicher.

Die Eierbutter

- In Finnland werden die karelischen Piroggen traditionell mit Eierbutter gegessen. Dafür einfach die drei hartgekochten Eier zerkleinern, mit weicher Butter vermischen und ein bisschen salzen.

”Hyvää ruokahalua!” ...das sieht ein bisschen knifflig aus, bedeutet auf Deutsch übersetzt aber ”Guten Appetit”