



Rezept online aufrufen

Russische Piraschki

Piraschki mit Kartoffeln, ohne Fleisch

In eine Schüssel das Mehl, Zucker, Salz und Hefe vermischen, lauwarmer Milch, Ei und Butter dazu geben und alles zu einer Masse verarbeiten und ca. 15 Min. lang kneten. Teig bedecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser kochen, dann die fertig gekochten Kartoffel mit Butter, Milch und Pfeffer (nach Belieben noch etwas Muskat) zu einer homogenen Masse verarbeiten (Art Kartoffelpüree). Die Zwiebeln klein hacken und in etwas Pflanzenöl goldbraun braten und zu der Kartoffelmasse hinzugeben, alles vermischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. 1 Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und zu der abgekühlten Kartoffel-Zwiebel Füllung geben.

Nachdem der Teig geruht hat, wird der Teig in zwei gleichgroße Hälften geteilt. Aus jeder Hälfte formt man eine Rolle (3-4 cm), dann schneidet man aus den 2 Rollen jeweils 8 gleichgroße Stücke. Die 16 Stücke auf der mit etwas Öl eingefetteten Arbeitsfläche ausrollen (Dicke nach Belieben), am besten noch das Nudelholz mit 3-4 Tropfen Öl einreiben, dann klebt der Teig nicht am Nudelholz.

Jetzt die Kartoffel-Zwiebelfüllung auf die 16 ausgerollten Teigstücke verteilen, zusammenklappen, verschließen und mit der Naht nach unten auf ein Backblech oder ähnliches legen und nochmal 5-10 Min. ruhen lassen. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl hineingeben (ca. 2 cm hoch) und erhitzen. Die Piraschkis mit der Naht nach unten ins heiße Öl legen und goldbraun backen.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 838

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

500 g	Mehl
200 ml	Milch
1	Ei(er)
1 Pck.	Trockenhefe
50 g	Butter
10 g	Salz
20 g	Zucker

Für die Füllung:

800 g	Kartoffel(n)
2	Zwiebel(n)
	Salz und Pfeffer
evtl.	Muskat
1	Ei(er)
etwas	Milch
etwas	Butter
	Pflanzenöl, zum Braten

Rezept von: Alir