

Rezept · Manchmal habe ich eine Erleuchtung beim Nachdenken über die nächste Mahlzeit. Dies um auch mal zu zeigen, wie bei mir die wöchentliche Speisekarte entsteht. Zum Beispiel über eine Erinnerung: Getrud war die Lebensgefährtin von Conny, einem Mann aus Riga, der in Krefeld wohnte und dort am Theater für die Schreinerei zuständig war. Conny hatte Gertrud die Gerichte seiner Heimat beigebracht. So gab es sehr oft, wenn wir zu Besuch waren, Piroggen – oder „Piroggi“ mit Betonung auf der ersten Silbe, wie Conny die Dinger nannte. Die waren aus Hefeteig, etwa so groß wie Brötchen und mit Speck samt Zwiebeln oder Hack gefüllt. Früher habe ich gelegentlich selbst Piroggi gemacht, aber mit denen war ich nie ganz glücklich: Zu viel Teig in Relation zur Füllung. Hefeteig lässt sich eben nicht so leicht zu Täschchen verarbeiten wie Nudelteig oder so... *[Lesezeit ca. 4 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorf dir etwas wert ist.

Da hatte ich die Überlegung, endlich mal die vor Längerem angeschaffte Muffin-Form zweckzuentfremden. Ich würde aus dem ausgerollten Teig Flatschen ausstechen, je einen davon in eine der Mulden des Blechs drücken, füllen und dann noch einen Deckel drauf befestigen. Genau so hat das dann auch geklappt. Allerdings musst du einen Hefeteig bauen, der weniger stark geht als üblich.

Die Zutaten (für 6 Piroggi):

für den Teig:

150 g Mehl Type 405

1/4 Block frische Hefe

1 mittelgroßes Ei

Wasser, (Rohr)Zucker, Salz

neutrales Öl

für die Füllung

200 g Rinderhack

100 g TK-Spinat

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Ei

Salz, weißer Pfeffer, getrockneter Majoran, Kümmel

neutrales Öl

für den Glanz:

1 Eigelb

bisschen Milch

Die Zubereitung:

Für sechs Piroggi aus der Mulde nimmst du 150 Gramm Mehl. Lös einen Viertelblock frischer Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser zusammen mit anderthalb Teelöffeln Rohrzucker auf. Sieb das Mehl in eine Schüssel und drück mit dem Löffel eine große Mulde in die Mitte. Streu etwa einen Teelöffel Salz auf den Deich am Rand. Gieß etwa einen Esslöffel Öl (dieses Mal KEIN Olivenöl) an den äußersten Rand. Gib die aufgelöste Hefe in die Mulde und beginn mit einer Gabel, Mehl vom Rand auf die Hefeflüssigkeit zu schieben. Dann fang von innen nach außen an, alles zu vermischen. Irgendwann entsteht Teig, der sich auch schon vom Schüsselrand löst.

Jetzt bemehlst du deine Arbeitsfläche und wirfst den Klumpen darauf, weil du den Teig jetzt rund fünf Minuten lang sorgfältig durchkneten musst. Dann kommt er wieder in die Schüssel. Sauberes Tuch drauf und ungefähr eine halbe Stunde gehen lassen. Danach holst du den Klumpen wieder raus und knetest ihn – dieses Mal nur kurz und eher sanft. Jetzt der Trick: Drück den Teig zu einem flachen Fladen und leg ihn auf einen bemehlten Teller. Spann eine Lage Klarsichtfolie straff darüber und schieb das Ensemble in den Kühlschrank. Jetzt wird der Teig genau richtig aufgehen, weil die Kälte den Prozess stoppt, sobald die Hefe nicht mehr so viel Gas entwickelt. Du kannst den Teig deshalb auch so lange im Kühlschrank lassen wie du möchtest – wobei die Erfahrung lehrt, dass 24 Stunden das Höchstmaß sind; danach schmeckt der Teig einfach nicht mehr gut. Eine Stunde braucht aber auf jeden Fall noch bevor du ihn ein letztes Mal mehr schlägst als knetest, um die letzte Luft rauszubekommen. Dann rollst du ihn halbfingerdick aus. Die runden Lappen für die Förmchen stichst du am besten mit einer passenden Schüssel aus – bei den üblichen Muffin-Mulden muss ein solches Teil etwa 10 bis 12 Zentimeter Durchmesser haben.

Während der Teig im Kühlschrank arbeitet, bereitest du die Füllung. Ich habe dazu 200 Gramm Rinderhack und 100 Gramm TK-Spinat sowie eine kleine Zwiebel und eine Knoblauchzehe genommen. Zuerst habe ich Zwiebel und Knoblauch sehr fein gewürfelt und

in einem Hauch Sonnenblumenöl angeschwitzt. Dann hab ich das aus der Pfanne genommen, ein bisschen Öl nachgegossen und das Hackfleisch krümelig gebraten. Den aufgetauten Blattspinat habe ich schnell durchgehackt. Das alles in eine Schüssel gegeben, mit nicht zu viel Salz, einem Hauch weißen(!) Pfeffer, zwei Esslöffeln getrocknetem Majoran und einem Teelöffel leicht im Mörser angestoßenem Kümmel gewürzt. In die Masse kommt ein Ei für die Bindung. Alles gut vermischen – Füllung fertig! Um ehrlich zu sein: Diese Füllung ist meine persönliche Version – bei Tante Gertrud kamen nur Zwiebeln und Kräuter ins Hack – war auch lecker.

Den Backofen hast du schon vorgeheizt: 160° Umluft oder 180° Oberunterhitze. Je nachdem, wie antihaftbeschichtet deine Muffin-Form ist, musst du die Mulden bisschen ölen. Dann wie gesagt: Teiglappen in die Mulde, anderthalb Esslöffel Füllung hinein, Lappen über die Füllung schlagen. Das so weit der Teig reicht – vermutlich für sechs Piroggi. Dann vermischt du ein Eigelb mit ein wenig Milch. Pinsele die Ränder der zukünftigen Teigtäschlein damit ein, stich aus dem Restteig Deckel von der Größe eines Zwei-Euro-Stücks aus und kleb sie auf dem jeweiligen Piroggi fest. Zum Schluss bepinselst du alles, was vom Teig zu sehen ist, mit der Ei-Milch-Mischung. Die Dinger musst du dann ungefähr 20 Minuten (eher ein bisschen mehr) backen. Sie schmecken heiß, lauwarm und auch kalt.