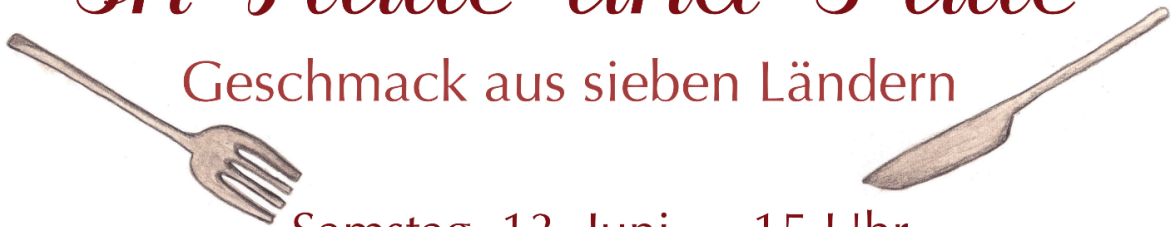




In Hülle und Fülle

Geschmack aus sieben Ländern



Samstag, 13. Juni um 15 Uhr

Fischerhäuslweg 2; 6020 Innsbruck



**INNS'
BRUCK**



Illu. Monika Maslowska

Inhaltsverzeichnis

Pitanga – gemeinsam Vielfalt leben.....	3
Wissenswertes über Schlutzkrapfen.....	3
Rezept Schlipfkrapfen mit Kartoffel und Topfen.....	4
Die spanischsprachige Community.....	5
Wissenswertes über Empanadas.....	5
Rezept für Empanadas mit Rindfleisch.....	7
Die persischsprachige Community.....	8
Wissenswertes über Sambusa.....	9
Rezept für vegetarische Samosas.....	10
Die finnischsprachige Community.....	11
Wissenswertes über karelische Piroggen.....	11
Rezepte für karelische Piroggen.....	12
Die polnischsprachige Community.....	14
Wissenswertes über Pieroggen (Pierogi).....	14
Rezept für Pieroggen (Pierogi) mit Sauerkraut und Pilzen.....	15
Die russischsprachige Community.....	16
Wissenswertes über Piroschki.....	16
Rezept für Piroschki mit Ei & Schnittlauch.....	17
Die georgischsprachige Community.....	18
Wissenswertes über Chatschapuri.....	18
Rezept für Chatschapuri mit Käse und Ei.....	19

Pitanga – gemeinsam Vielfalt leben

Der Verein [pitanga – gemeinsam Vielfalt leben](#) wurde im Jahr 2020 in Innsbruck gegründet und setzt sich für die kulturelle, berufliche und gesellschaftliche Integration von Menschen unterschiedlicher Herkunft ein. Ziel des Vereins ist es, ein respektvolles und solidarisches Zusammenleben in einer vielfältigen Gesellschaft zu fördern.

Zu den wichtigsten Tätigkeitsbereichen des Vereins gehören:

- ❖ Bildungs- und Basisbildungsangebote für Jugendliche und Erwachsene mit Migrationsgeschichte,
- ❖ Unterstützung beim Erlernen der deutschen Sprache sowie beim Erwerb digitaler und schulischer Kompetenzen,
- ❖ interkulturelle Begegnungsprojekte wie Frauencafés, Sprachräume und gemeinsame Veranstaltungen,
- ❖ Förderung von Chancengleichheit, gesellschaftlicher Teilhabe und sozialem Zusammenhalt,
- ❖ sowie die Unterstützung mehrsprachiger Communities und kultureller Vielfalt in Tirol.



Wissenswertes über Schlutzkrapfen

- ❖ Schlutzkrapfen oder Schlipfkrapfen sind Tiroler Nudelspezialitäten, in Kärnten heißen sie Krapfen oder Kasnudel. Während die aus Südtirol stammenden Schlutzkrapfen meist mit Spinat und Topfen gefüllt werden, haben ihre osttiroler Schwestern, die Schlipfkrapfen, vor allem Erdäpfeln, oft gemischt mit etwas Topfen, in ihrem Inneren. Und die Kärntner Kasnudeln punkten mit Topfen und Kräutern, wobei Minze und Kerbelkraut unerlässlich sind. Auch beim Teig zeigen sich regionale Besonderheiten: Osttirol mischt Roggen- und Weizenmehl, während die Kärntner und Südtiroler Krapfen auf reines, weißes Weizenmehl setzen.
- ❖ Kaum Unterschiede gibt es in der Zubereitung: der Teig wird dünn ausgerollt, gefüllt und zu Halbmonden geformt. Dann ist es aber schon wieder vorbei mit der Einigkeit: die Südtiroler drücken den Rand oft nur mit einer Gabel fest, die Osttiroler pitschen und die Kärntner krendeln. Und das mit hohem Leistungsdruck, denn heißt es doch: A Madl, des net krendeln kann, des kriagt kan Monn.
- ❖ Wie auch immer, die Krapfen werden in Salzwasser gekocht und mit einer gehörigen Portion zerlassener Butter sofort genossen. Früher kamen sie vor allem am Freitag, dem in der katholischen Tradition fleischlosen Wochentag, auf den Tisch. Sie schmecken aber immer!



Rezept Schlipfkrapfen mit Kartoffel und Topfen

In jedem Haushalt werden die Krapfen ein bisschen anders gemacht und erlernt hat man die Zubereitung traditionell durch Zuschauen und Mitmachen. Daher ist bei Rezeptangaben immer Spielraum für Variationen und Individualität.

Hier ein Vorschlag:

Zutaten für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 150 g Roggenmehl
- 1 Ei
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 Schuss Öl
- 1 TL Salz

Zutaten für die Füllung:

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 200 g Topfen
- 1 Lauchzwiebel oder Zwiebel/Schalotte
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1–2 Zehen Knoblauch



Zubereitung:

- Teig vorbereiten: Mehl, Salz, Ei, Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Füllung zubereiten: Kartoffeln schälen, kochen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter leicht anschwitzen.
- Kartoffeln mit Zwiebel, Knoblauch, Topfen, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und abschmecken.
- Schlipfkrapfen formen: Teig dünn ausrollen, Kreise von 5–6 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung auflegen, halbmondförmig zusammenklappen und die Ränder fest andrücken (Pitschen).
- Kochen: Schlipfkrapfen in leicht siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
- Servieren: Mit zerlassener Butter übergießen, nach Belieben mit frisch geschnittenem Schnittlauch, geriebenem Almkäse oder Parmesan bestreuen.

😊 Guten Appetit!

Die spanischsprachige Community

Kulturverein der Spanischsprachigen in Tirol

Gegründet im Jahr 2013 in Innsbruck, wollen wir die Kultur unserer Länder durch den Austausch von Ideen, Projekten und die Durchführung von Treffen, Konferenzen, Kunstausstellungen, Theater, Partys, Veranstaltungen für Kinder und Sportaktivitäten feiern. Wir sind ein Ort der Begegnung und des Austauschs, unabhängig von politischen und religiösen Überzeugungen.



Website: <https://www.acht-tirol.org/>

Wissenswertes über Empanadas

Ursprung der argentinischen Empanada:

- ❖ Herkunft: Das Wort kommt von spanisch/portugiesisch “empanar” (einhüllen). Empanadas entstanden im mittelalterlichen Iberien; Einflüsse arabischer Pasteten/Turnovers (z. B. sambusak) sind klar erkennbar. Mit der Kolonisation gelangten sie nach Lateinamerika und wurden regional angepasst.
- ❖ Argentinische Prägung: In Argentinien setzten sich Rindfleisch, Zwiebel, Paprika/Ají molido, Kreuzkümmel, manchmal Rosinen und Oliven durch – gespeist von Rinderwirtschaft auf den Pampas und Kolonialgewürzen.
- ❖ Regionale Vielfalt:
 - NOA (Salta, Jujuy): fein gehacktes Rind, teils Kartoffel/Erbse, leicht pikant, oft im Lehmofen gebacken.
 - Cuyo (Mendoza, San Juan): Rind mit Oliven; kräftig gewürzt.
 - Tucumán: berühmt für saftige, ofengebackene Empanadas; in Famaillá gibt es alljährlich ein großes Empanada-Fest.
 - Patagonia: Lamm-Varianten; NEA: Käse; NOA: humita (Maiscreme), besonders in der Fastenzeit.
- ❖ Zubereitung: gebacken (klassisch, Horno de barro) oder frittiert; der Rand (repulgue) dient oft als “Code” fürs Füllungs-Identifizieren.



Interessante Infos zu Empanadas (Argentinien)

- ❖ Festkultur: In Famaillá (Tucumán) findet seit Ende der 1970er-Jahre ein großes Empanada-Festival statt; dort wetteifern Köchinnen/Köche um die beste “empanadera”.
- ❖ Alltagsküche: Empanadas sind zugleich Hausmannskost, Straßenimbiss und Festessen; in Bäckereien (“panaderías”) sind sie ganztäglich präsent.
- ❖ Diaspora: Argentinische Empanaderías haben weltweit Ableger; regionale Stile (Salta, Tucumán, Patagonien) werden oft explizit ausgewiesen.
- ❖ Handwerk: Der repulgue ist nicht nur dekorativ – Betriebe standardisieren Muster pro Füllung (z. B. 13- bis 16-facher Zopf für Rind, anderer Kniff für Huhn oder Humita).

Häufige Repulgue-/Markierungs-Codes:

- ❖ Carne (klassisch, al horno): durchgehender, fein gezöpfter Rand (Trenza) mit 12–16 Falten; keine Einschnitte.
- ❖ Carne picante: wie oben, plus kleines Dampflochlein/“Schornstein” oder 1–2 kurze Einschnitte oben.
- ❖ Pollo: gröbere “Zacken“-Faltung (Pinch-and-twist), weniger Falten, oft erkennbar unregelmäßiger als bei Carne.
- ❖ Jamón y queso: simpler, mit Gabel gepresster Rand; oft 2–3 Einstiche oben. Manche machen sie rechteckig/„sobre“-förmig.
- ❖ Humita (Mais): sehr fest verschlossen (dichter Repulgue, damit’s nicht ausläuft), oft 3 parallele Einstiche; teils mit Mohn- oder Sesamsaat bestreut.
- ❖ Caprese (Tomate–Mozzarella–Basilikum): runder Halbmond mit Sesam oben, oder zwei parallele Gabelstreifen.
- ❖ Atún: 2 diagonale Schnitte (als “Kiemen”), manchmal mit schwarzem Sesam markiert.
- ❖ Cebolla y queso: welliger, „oleado“ wirkender Rand oder Zickzack-Pinch; gelegentlich ein langer Längsschnitt.
- ❖ Dulce (membrillo/batata): kleinere Halbmonde, Gabelrand, 3–4 Einstiche; nach dem Backen mit Zucker bestreut.
- ❖ Fritas generell: enger, dichter Repulgue (Auslaufen verhindern); manche setzen einen einzigen Mittelschnitt als Dampfloch.

Siehe [De la antigua Persia a los Andes, el largo viaje de la empanada. La gran estrella de la cocina popular Argentina](#)

Rezept für Empanadas mit Rindfleisch

*Hier ist das originale argentinische Rezept.
Beim Fest in Pitanga wurde eine Variante mit Spinat serviert.*

Zutaten für ca. 20–24 Stück (12 cm)

Teig (masa criolla)

- 500 g Weizenmehl (Typ 550/“000”)
- 100 g Rindertalg (oder Schweineschmalz; notfalls Butter)
- 10 g Salz
- 220–250 ml warmes Wasser
- 1 TL Weißweinessig (zarte Krume)
- Optional: 1 Eigelb + 1 EL Wasser zum Bestreichen (traditionell ohne, aber fürs schöne Braun)

Füllung (relleno)

- 600 g Rindfleisch, fein mit dem Messer gehackt (Nalga/Oberschale, Cuadril, Roastbeef; kein Faschirtes)
- 250 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 150 g Frühlingszwiebel/Grün, in Ringe
- 180–200 g festkochende Kartoffel, in 5–6-mm-Würfel, knapp vorgaren
- 80 g Rindertalg oder Schmalz (zum Anschwitzen)
- 150 ml kräftige Rinderbrühe, kalt und geliert (oder mit 2 Blatt Gelatine binden) – für Saftigkeit
- 2–3 hartgekochte Eier, grob gewürfelt
- 60–80 g grüne Oliven, gehackt
- Optional: 30–40 g Rosinen
- Gewürze: 2 TL Paprika edelsüß (pimentón), 1–1,5 TL Ají molido (milde Chili-Flocken), 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, Salz



Schnelle Lljajua (typische NOA-Salsa, optional)

- 2 reife Tomaten, fein gewürfelt
- 1 kleine rote Zwiebel, sehr fein
- 1 frische Chili (Ají), entkernt, fein
- 1–2 EL Koriander oder Petersilie, gehackt
- Salz, Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1) Füllung vorbereiten (am Vortag ideal)

- Talg/Schmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Zwiebel mit Lorbeer bei mittlerer Hitze glasig, nicht braun, 8–10 Minuten.
- Pfanne vom Feuer, Paprika, Ají molido und Kreuzkümmel unterrühren (Gewürze so nicht bitter).
- Wieder auf mittlere Hitze, das fein gehackte Rindfleisch zugeben, 2–3 Minuten rührend anziehen lassen – es soll grauen, nicht trocken braten.
- Brühe zugeben, salzen, pfeffern. 3–4 Minuten leise köcheln, bis es leicht sämig wird.
- Frühlingszwiebel und vorgegarte Kartoffel unterheben, 1–2 Min. Abschmecken (Gewürz darf deutlich sein).
- Wichtig: Relleno vollständig abkühlen lassen, dann abdecken und im Kühlschrank durchkühlen (4–12 Stunden). Das Fett setzt an – so bleibt's später saftig und läuft nicht.

2) Teig machen

- Mehl mit Salz mischen. Talg in kleinen Stücken einarbeiten (wie Streuseln, keine homogene Paste).
- 220 ml warmes Wasser mit Essig zugeben, rasch zu einem glatten, elastischen Teig kneten; bei Bedarf Wasser nach und nach. 5–7 Min.
- Abdecken und 30–40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Alternativ: Gekaufte "tapitas para empanadas" (criollas für Ofen, hojaldradas für Blätterteig-Effekt) verwenden.

3) Formen

- Teig in 20–24 Portionen teilen; zu Kugeln rollen. Nacheinander 2–3 mm dünn zu Scheiben von 12–13 cm ausrollen (oder ausstechen).
- Je 1 gut gehäufte EL kaltes Relleno mittig setzen. Oliven- und Eierwürfel darauf (Rosinen, wenn gewünscht).
- Kanten mit wenig Wasser befeuchten, zusammenklappen, Luft herausdrücken, gut verschließen.
- Repulgue: Von einem Ende beginnend den Rand in 13–16 kleinen Einroll-Falten "zöpfen". Das gibt Dichtheit und die typische Optik.

4) Backen (al horno)

- Ofen auf 230–240 °C Ober-/Unterhitze kräftig vorheizen; Blech oder Stein mit aufheizen.
- Empanadas auf das heiße Blech legen. Optional dünn mit Talg bestreichen oder leicht mit Eigelbwasser bepinseln (traditionell oft natur).
- 10–14 Minuten backen, bis goldbraun mit leichten Röstaromen. Heiß 5 Minuten ruhen lassen.

5) Servieren

- Mit Zitronenschnitz oder einem Löffel Lljaua. Keine schweren Saucen – die Füllsaftigkeit spielt die Hauptrolle.
- Lljaua mischen, salzen, Zitronensaft zugeben; 10 Minuten ziehen lassen.

😊 ¡Que aproveche!

Die persischsprachige Community

Der Iranische Kulturverein in Tirol (seit 1995) ist ein ehrenamtlicher und öffentlicher Verein, der unabhängig von jeglichen politischen, religiösen und ethnischen Richtungen versucht, die iranische Kultur iranischen und nicht-iranischen Mitbürger*innen vorzustellen und sie weiterzutragen.



Wissenswertes über Sambusa

- Sambusa ist eine gefüllte Teigtasche, die heute in vielen Ländern verbreitet ist.
- Ihr Ursprung wird häufig mit dem persisch-iranischen Kulturraum verbunden.
- Der Name geht auf das mittelpersische Wort „sambōsag“ bzw. „sanbosag“ zurück und bedeutet etwa „dreieckiges Gebäck“.
- Ähnliche Bezeichnungen wie Sambusak, Sanbusaj oder Samosa entwickelten sich später in verschiedenen Regionen.
- In mittelalterlichen arabischen Kochbüchern wurde das Gericht bereits erwähnt; die dort verwendeten Namen stammen ebenfalls aus dem Persischen.
- In Iran war die Sambusa historisch bekannt und verbreitet, später blieb sie besonders in bestimmten Regionen erhalten.
- Von Persien und dem Nahen Osten aus verbreitete sich die Teigtasche über Handelswege nach Zentralasien, Südasien und Afrika.
- Die heute bekannte indische Samosa gilt als Weiterentwicklung dieser älteren persisch-mittelöstlichen Teigtaschen-Tradition.
- Typisch ist bis heute die Form als Dreieck, gefüllt mit Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchten oder Gewürzen.



Rezept für vegetarische Samosas

Zutaten:

- 3 Kartoffeln, gekocht und zerdrückt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Koriander), gehackt
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- Kurkuma nach Geschmack
- Samosateig
- Öl zum Frittieren



Zubereitung:

- Die Zwiebel in etwas Öl anbraten.
- Die gekochten Kartoffeln und die Kräuter hinzufügen.
- Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und gut vermischen.
- Die Füllung abkühlen lassen.
- Den Samosateig mit der Füllung füllen und zu Dreiecken formen.
- Die Ränder gut verschließen.
- Die Samosas in heißem Öl goldbraun frittieren.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

😊 نوش جان!

Die finnischsprachige Community

Der Finnische Schulverein Tirol organisiert Aktivitäten für Kinder und Jugendliche, um die finnische Sprachkompetenz zu fördern. Wir haben zudem Räumlichkeiten, um Familien im Verein ein entspanntes Umfeld bieten zu können.



Wir freuen uns auf euch!

Hier unsere Kontaktdaten:

Email: tirolinsuomikoulu@gmail.com

Facebook: Tirolin Suomi-koulu/Finnischer Schulverein Tirol

Instagram: tirolinsuomikoulu

Wissenswertes über karelische Piroggen

- ❖ EU-Qualitätszeichen garantiert traditionelle Spezialität
- ❖ Karelien ist eine historische Landschaft in Finnland und Russland. Die beliebten Piroggen kommen aus dem finnischen Teil Kareliens.
- ❖ Natürlich sind die karelischen Piroggen keine klassische Hauptmahlzeit, sondern eben eher ein Snack zwischendurch.



Rezepte für karelische Piroggen

Zutaten für den Teig

- 400 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl (plus etwas für die Arbeitsfläche)
- 1 TL Salz
- 220 ml Wasser

Zutaten für die Füllung

- 250 g Milchreis
- 200 ml Wasser
- 850 ml frische Bio-Vollmilch
- 2 TL Salz

- 2 EL Butter
- 1 Bio-Ei

Zutaten für die Eierbutter

- 3 Bio-Eier
- 100 g Butter
- Salz

Sonstige Zutaten

- 150 ml frische Bio-Milch
- 100 g Butter



Anleitungen

- Zuerst den **Milchreis** zubereiten. Dazu Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Reis hinzufügen und so lange kochen, bis alles Wasser aufgesogen ist. Dann die Milch hinzufügen und bei niedriger Temperatur für ca. 40–45 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die Milch aufgesogen hat. Gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Zum Schluss Salz und Butter hinzufügen und gut vermengen. Reis zum Abkühlen in eine andere Form geben. Wenn der Milchreis abgekühlt ist, das Ei unterrühren.

- Währenddessen den **Teig** zubereiten. Dazu die Mehle mit dem Wasser und Salz mischen und ca. 10 Minuten zu einem glatten festen Teig kneten. Er sollte nicht klebrig, aber auch nicht bröselig sein. Eventuell also etwas Mehl oder Wasser hinzufügen. Teig zu einer Rolle mit etwa 4-5 cm Durchmesser rollen und anschließend in 25 gleich große Scheiben schneiden.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Stücke jeweils hauchdünn und kreisrund ausrollen. Dabei die Stücke und auch fertigen Teigkreise unter einem Geschirrtuch verwahren, da sonst der Teig zu schnell austrocknet.
- Nun **füllen**. Dazu auf je einen Fladen einen großen Esslöffel der Milchreisfüllung in die Mitte geben. Diese mit dem Löffel etwas glatt streichen und auf dem Fladen verteilen.
- Die Seiten zur Mitte einschlagen und den Rand falten. Dazu den Teig mittig mit beiden Händen zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken und nach unten hinarbeiten. Dann nach oben arbeiten. Hier am besten einmal kurz vorher ein Anleitungsvideo anschauen. Es ist wirklich einfacher als gedacht.

Einen Backofen auf der höchsten Stufe vorheizen.
- Fertige Karjalanpiirakka auf einem Backblech nebeneinanderlegen und im Backofen für ca. 15 Minuten **backen**, bis der Teig trocken, leicht braun ist und der Milchreis leicht Farbe nimmt.
- Parallel Eier in einem Topf hart kochen. In einem zweiten Topf Milch aufkochen und darin den Butter schmelzen.
- Karjalanpiirakka aus dem Ofen nehmen, auf die Arbeitsfläche oder ein anderes großes Tablett geben und kurz abkühlen lassen. Mit einem Backpinsel mit der Milch-Butter-Mischung bestreichen und mit einem Geschirrtuch abdecken.
- Hart gekochte Eier schälen und klein hacken. In einer kleinen Schüssel mit dem Butter mischen und mit Salz abschmecken.
- Karjalanpiirakka am besten warm mit der Eierbutter **servieren**.

😊 Hyvää ruokahalua!

Die polnischsprachige Community

Der Verein [MOWA – Freunde der polnischen Sprache](#) wurde im Jahr 2018 in Innsbruck gegründet.

Sein Hauptziel ist die Förderung der polnischen Sprache sowie die Unterstützung beim Erlernen und der aktiven Verwendung des Polnischen bei Kindern und Jugendlichen.

Zu den wichtigsten Zielen des Vereins gehören außerdem:

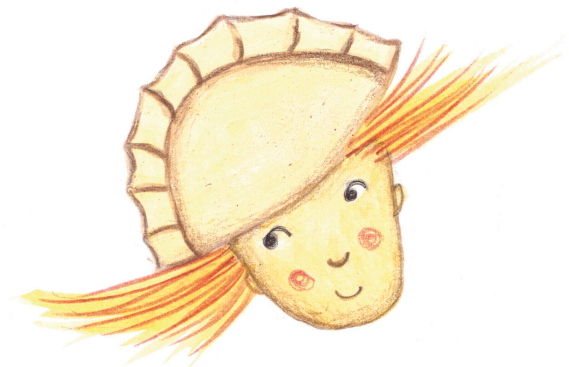
- ❖ die Förderung des polnischen Kultur- und Wissenschaftserbes,
- ❖ die Unterstützung mehrsprachiger Erziehung,
- ❖ der Aufbau einer Austauschplattform für Familien und Mitglieder,
- ❖ die Stärkung der Beziehungen zu Polen bei jungen Menschen mit polnischen Wurzeln,
- ❖ sowie die Organisation kultureller, sprachlicher und integrativer Projekte für die polnische Gemeinschaft in Tirol.



Website: <https://mowa.tirol>

Wissenswertes über Pieroggen (Pierogi)

- ❖ Der **Name** „pieróg“ leitet sich aus dem Urslawischen ab und bezeichnete ursprünglich ein rituelles Festgebäck.
- ❖ **Heute** gehören Pierogi mit Sauerkraut und Pilzen zum Heiligabend, und genau diese Version wird bei Pitanga serviert. Es gibt aber eine große Vielfalt an Füllungen: von sauer bis süß.
- ❖ Der größte Pierogi mit einem Gewicht von 55,79 kg wurde anlässlich des *National Pierogi Day* am 8. Oktober 2014 in Pittsburgh zubereitet und in das Guinness-Buch der Rekorde eingetragen.



Rezept für Pieroggen (Pierogi) mit Sauerkraut und Pilzen

für ca. 40 Stück

Zutaten

Teig

- 300 g Weizenmehl
- eine Prise Salz
- ca. 1/2 l Wasser
- 1 Ei
- 20 g Butter (geschmolzen)

Füllung

- 500 g Sauerkraut
- 1 große Zwiebel
- 300 g Champignons
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 4–5 Esslöffel Öl zum Anbraten der Füllung
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

- Das Sauerkraut ca. 40 Minuten vorkochen, gut ausdrücken und klein schneiden.
- Die Champignons anbraten (geschnitten) und durch den Fleischwolf drehen oder fein hacken.
- Die Petersilienwurzel und die Karotte raspeln.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, alles zusammen im Öl anbraten, bis sich die Zutaten gut verbinden, anschließend abkühlen lassen.
- Den **Teig** kneten und dabei nach und nach Mehl, Wasser, Butter und Ei hinzufügen.
- Den Teig dünn ausrollen und mit einem kleinen Glas Kreise ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Füllung daraufgeben und die Pierogi formen.
- Die Pierogi im kochenden, gesalzenen Wasser kochen und ab dem Auftauchen an der Wasseroberfläche ca. 3 Minuten kochen.
- Mit angebratenen Zwiebeln und Butter servieren.

😊 *Smacznego!*

Die russischsprachige Community

Der Verein "Russkij Dom" wurde im Jahr 2011 in Innsbruck mit dem Ziel gegründet, die russische Sprache und Kultur den in Tirol lebenden Kindern aus russischsprachigen Familien beizubringen bzw. diese zu erhalten, sowie die Schätze der russischen Kultur allen Interessent*innen näherzubringen.



Wissenswertes über Piroschki

- ❖ Piroschki (auch „Piroggen“ oder russisch Pirožki) sind gefüllte Teigtaschen aus der osteuropäischen Küche, besonders verbreitet in Russland, der Ukraine und Belarus. Der Name stammt vom russischen Wort pirog („Kuchen“ oder „Pastete“).
- ❖ **Historisch** galten Piroschki in vielen osteuropäischen Regionen als praktisches Reise- und Bauernessen, weil sie sättigend und gut transportierbar waren.
- ❖ **Heute** findet man sie: • in russischen Bäckereien, • als Straßenessen, • oder als Beilage zu Suppen wie Borschtsch.
- ❖ Teig: meist ein Hefeteig, manchmal auch Blätter- oder Mürbeteig. Füllungen: Herzhaft oder süß: Fleisch (Hackfleisch, Rind), Kartoffeln, Kohl, Pilze, Reis und Ei, Quark, Äpfel oder Marmelade. Zubereitung: Entweder gebacken oder in Öl ausgebacken. Typischerweise handgroß – ideal als Snack oder Streetfood.

❤️ *Unterschied zu Pierogi: Pierogi aus Polen werden meist gekocht und bestehen aus einem anderen Teig ohne Hefe.*

❤️ *Typisch ist, dass jede Familie ihr eigenes Rezept hat – ähnlich wie bei Strudel oder Knödeln im Alpenraum.*



Rezept für Piroschki mit Ei & Schnittlauch

Zutaten (für ca. 12 Stück)

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe (7g)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 50 g Butter (geschmolzen)

Für die Füllung

- 6 hartgekochte Eier
- 2 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Außerdem

- 1 Eigelb + 1 EL Milch zum Bestreichen
- Öl zum Braten oder Backpapier zum Backen



Zubereitung

1. Hefeteig vorbereiten

- Milch, Zucker und Hefe verrühren und 5–10 Minuten stehen lassen.
- Mehl, Salz, Ei und geschmolzene Butter dazugeben.
- Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 8–10 Minuten).
- Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Füllung machen

- Eier fein würfeln.
- Schnittlauch fein schneiden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

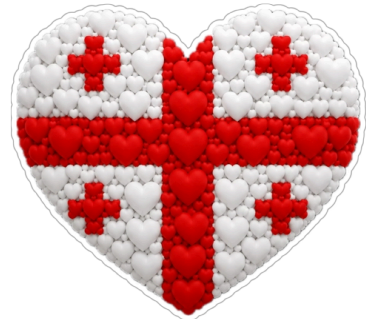
3. Piroschki formen und backen

- Teig in 12 Stücke teilen.
- Jedes Stück rund ausrollen.
- 1–2 EL Füllung in die Mitte geben.
- Gut verschließen und leicht oval formen.
- Auf ein Blech legen.
- Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.

😊 *Приятного аппетита!*

Die georgischsprachige Community

Kati Jalagonia ist deren Initiatorin und ihr Herzensanliegen ist es, besonders den Kindern georgischsprachiger Eltern die Sprache und Kultur ihrer Heimat näherzubringen. Ganz wichtig sind dabei die traditionellen Tänze, für die in Pitanga eigens ein Spiegel geklebt wurde, und die mit großer Leidenschaft gelernt und geübt werden.



Wissenswertes über Chatschapuri

- ❖ Originalname wird so geschrieben: მეგრული ხაჭაპური.
- ❖ Nationalgericht in Georgien, jede Region hat ihre eigene Art von Chatschapuri. In Georgien gibt es kein Fest ohne Kchatschapuri!
- ❖ In der Pitanga wird Chatschapuri aus Westgeorgien (Samegrelo) serviert. In Europa/Österreich verwendet man 2 verschiedene Käsesorten, so schmeckt es am besten. Man kann mit oder ohne Germteig vorbereiten und warm oder kalt essen.



Rezept für Chatschapuri mit Käse und Ei

Zutaten

- 3 Tassen Weizenmehl (Typ 405), plus etwas zum Bestäuben
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Hefe
- 1 Tasse warmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1½ Tassen Mischung aus Mozzarella und Feta
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen



Zubereitung

- Sieben Sie das Mehl in eine große Rührschüssel. Rühren Sie Salz, Zucker und Hefe unter.
- Machen Sie eine Mulde in der Mitte und gießen Sie warmes Wasser und Olivenöl hinein. Nach und nach verrühren, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht.
- Kneten Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 10 Minuten lang, bis er elastisch ist. Legen Sie ihn in eine gefettete Schüssel, decken Sie ihn mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat, etwa 1 Stunde.
- Schlagen Sie den Teig nieder und teilen Sie ihn in zwei gleich große Teile. Rollen Sie jedes Stück zu einem Kreis mit etwa 25 cm Durchmesser aus.
- Heizen Sie den Ofen auf 245 °C vor. Mischen Sie den Käse und verteilen Sie ihn gleichmäßig auf einem der Teigkreise. Lassen Sie einen kleinen Rand frei.
- Legen Sie den zweiten Teigkreis darauf und drücken Sie die Ränder zusammen, um ihn zu versiegeln. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem verquirlten Ei.
- Backen Sie das Khachapuri im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten, bis es goldbraun ist und der Käse blubbert.
- Lassen Sie es einige Minuten abkühlen, bevor Sie es anschneiden.
- Warm servieren!

😊 გემრიელად მიირთვიეთ!