

Tschetschenische Lepyoshki

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 4 Eier
- 2x Weichkäse „Tvorog“
- Salz
- 3 Stangen Lauch
- 1 kg Kefir
- 500 g Butter
- Wasser
- 1 Packung Backpulver



Infos zum Rezept

Lepyoshki sind eine Art gefülltes Fladenbrot. Es gibt sie in verschiedenen Varianten, mit unterschiedlichen Füllungen und Serviervorschlägen.

Zubereitung

Für den Teig:

1. In einer großen Schüssel Mehl, etwas Salz, Backpulver, den Kefir und 1 Ei vermengen. Den Teig gut durchkneten und anschließend ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1. Lauch waschen und in feine Stücke schneiden.
2. Den Weichkäse, den geschnittenen Lauch, 3 Eier und etwas Salz vermengen und fein kneten, sodass auch größere Käsestücke zerfallen und eine feine, leicht körnige Masse entsteht.
3. Die Masse bei niedriger Temperatur kurz erwärmen und anschließend für ein paar Minuten ruhen lassen.
4. Den fertigen Teig in handtellergroße Stücke teilen.
5. Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und die Teig-Kugeln jeweils bis zu 5 mm mit einem Nudelholz ausrollen.
6. In die Mitte des ausgerollten Teiges jeweils ein Esslöffel der Füllung geben. Im Kreis greifend wird der Teig wieder als kleine Kugel geschlossen.
7. Die Teigkugeln werden erneut mit dem Nudelholz, nun so dünn wie möglich, ausgerollt. Sollte der Teig während des Rollens klebrig sein, sofort mit Mehl bestreuen.
8. Nun werden die Lepyoshki in einer Pfanne gebacken. Auf mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten, sodass eine leichte Bräune entsteht.
9. Die fertigen Lepyoshki werden abschließend einzeln in lauwarmem Wasser „gewaschen“ (kurz in Wasser tauchen und abtropfen lassen) und mit Butter bestrichen.



Eine tschetschenische Bewohnerin, die neben ihrer Fluchterfahrung auch psychisch erkrankt ist, war begeistert vom Kochprojekt in der Erstaufnahmeeinrichtung. Sie wollte ihre tschetschenischen Lepyoshki zubereiten und den anderen Bewohnenden zeigen, wie lecker diese sind. Sechs Frauen aus Tschetschenien, Kamerun und Kenia beteiligten sich an der Kochaktion. Sie konnten sich sprachlich nicht verständigen, doch die „Chef-Köchin“ zeigte den anderen, wie man ihre Lepyoshki zubereitet und teilte ihnen verschiedene Aufgaben zu.

Herkunftsland

Tschetschenien

