

Rezept für „Tschiri“

Gefüllte russische Hefeteigstücke

Einkaufsliste (für 3 Stück, Durchmesser ca. 35 cm - für 6-8 Personen):	
Für den Hefeteig:	500g Mehl 1 Würfel Hefe 300ml Milch 100ml Wasser 1 Ei 1 Prise Salz
Für die Käsefüllung:	600g Mozzarella 400g Feta
Für die Rote Bete-Füllung:	400g Rote Bete-Blätter 400g Mozzarella 200g Feta
Für die Fleischfüllung:	1 kg Rinderhackfleisch 1/4 Zwiebel 1 Prise Salz und Pfeffer wer mag: 1 Knoblauchzehe Chiliflocken

So geht's:

Den Hefeteig vorbereiten:

- 300ml Milch, 100ml lauwarmes Wasser, 1 Hefewürfel, 1 Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel oder Schneebesen verrühren
- in eine andere große Schüssel 500g Mehl füllen
- mit den Händen eine Kuhle formen, die Milch-Hefe-Mischung hineingeben
- mit den Händen nach und nach etwas Mehl vom Rand in die Mitte schütten und vorsichtig mit den Händen verkneten
- wenn sich die Masse zu einem klebrigen Teig verändert hat (es bleibt auf jeden Fall noch Mehl in der Schüssel übrig), kann der Teig in einer Schüssel - abgedeckt mit einem Küchentuch - circa 30-45 Minuten beiseite gestellt werden (Hinweis: der Teig muss ruhen, damit die Hefe im Teig arbeiten kann und der Teig aufgeht)

Die Käse-Füllung vorbereiten:

- in eine Schüssel 600g Mozzarella und 400g Feta geben
- den Käse gut miteinander verkneten
- die Füllung mit den Händen zu einer Kugel formen

Die Rote Bete-Füllung vorbereiten:

- die Rote Bete-Blätter waschen und klein hacken
- die gehackten Blätter zusammen mit 400g Mozzarella und 200g Feta-Käse in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verkneten
- die Füllung mit den Händen zu einer Kugel formen

Die Fleisch-Füllung vorbereiten:

- in eine große Schüssel 1,2 kg Rinderhackfleisch geben
- 1/4 Zwiebel schälen, klein schneiden und in die Schüssel geben
- 1 Prise Salz und Pfeffer dazu geben
- wer mag: eine Knoblauchzehe schälen, hacken und dazu geben
- mit ein paar Chiliflocken schärfen (Vorsichtig damit umgehen, sonst wird es zu scharf! ;))
- die Füllung mit den Händen zu einer Kugel formen

Die Tschiri zubereiten:

- wenn der Teig schön aufgegangen ist, etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig in drei Stücke teilen
- ein Stück vom Teig zu einem Kreis ausrollen (circa 2cm dick)
- in der Mitte die Käsekugel (Füllung 1) platzieren und mit dem Teig umschließen, sodass es eine große Kugel ergibt
- dann von der Mitte aus mit den Händen vorsichtig nach außen platt drücken, sodass ein kreisrunder Fladen entsteht (innen ist der Käse, außen der Teig)
- ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C vorheizen
- den Fladen vorsichtig auf das Backblech heben und auf der mittleren Schiene im Ofen 20-30 Minuten lang backen (Hinweis: der Tschiri-Fladen ist fertig, wenn er goldbraun und schön knusprig ist)
- den Vorgang auch mit den anderen beiden Füllungen (Fleisch und Rote-Bete) wiederholen

Anrichten:

- traditionell werden immer drei Tschiri übereinander gestapelt serviert, in Stücke geschnitten und dann mit den Händen gegessen (Tipp: Tschiri kann auch mit anderen Zutaten gefüllt werden, z.B. mit Kartoffelmus, gedünstetem Kohl, geriebenem Kürbis)

"Priyatnogo Appetita!" - das ist russisch und heißt Guten Appetit! ;)