

Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil I

Kategorien: Eierspeise, Info, Russland, Wissen

Zutaten für: 1 Text

Anleitung:

Bliny sind eine der ältesten russischen Speisen, bekannt bereits in vorchristlicher Zeit Anfang des 1. Jahrhunderts. Das Wort "blin" lautete ursprünglich "mlin" und leitete sich von "molot" (mahlen) ab. Es bedeutete also eine aus gemahlenem Getreide zubereitete Speise.

Der siebenwöchigen Fastenzeit vor Ostern geht die "masleniza" ("maslo" bedeutet: Butter) voraus. Zu dieser Zeit wurden in jedem Haus Bliny gebacken und mit Butter gegessen.

Bliny bestehen aus wenig Mehl, da der Teig ziemlich flüssig sein muss, Hefe lockert ihn auf. Die russischen Bliny, die im Ausland oft mit Plinsen oder Pfannkuchen verglichen bzw. verwechselt werden, zeichnen sich durch spezifische Qualitäten aus. Sie sind leicht, locker, porös, herrlich weich sowie halb durchsichtig. Sie saugen saure Sahne oder zerlassene Butter wie ein Schwamm in sich auf und werden auf diese Weise saftig, glänzend und sehr schmackhaft. Man isst Bliny zum Frühstück, zum Tee, als Abendessen, mit Pilzen, Kaviar oder Warenje.

Vorbereitung des Bliny-Teigs

Beim Vorbereiten des Teigs sollten folgende vier Faktoren berücksichtigt werden:

- * Reichlich, allerdings nicht zuviel frische Hefe verwenden.
- * Den Teig in allen Phasen seiner Zubereitung sehr sorgfältig schlagen und rühren, so dass nicht ein einziges Klümpchen bleibt.
- * Die Temperatur der Milch, die gegebenenfalls dem gegangenen Teig beigegeben wird, darf nicht unter 45 °C betragen. Am besten bringt man hierfür die Milch fast, jedoch nicht völlig zum Kochen und lässt sie entsprechend abkühlen.
- * Wird der gegangene Teig nicht mit Milch übergossen, so fügt man dem Teig unmittelbar vor dem Ausbacken behutsam eine Mischung aus Sahne und Eiweiß zu. Die Sahne leicht schlagen und den steifen Eischnee beigegeben - nicht umgekehrt. Dies macht die Bliny locker, zart und porös.

Der Teig wird fünf bis sechs Stunden vor dem Backen hergestellt und heisst dann "Opara. Zunächst nur einen Teil des Mehls mit der Hefe sowie Wasser oder Milch anrühren. Sobald die Opara "angegangen" ist, das restliche Mehl, Salz, Zucker und Butter beifügen. Manchmal wird diese Mischung mit heisser Milch überbrüht. In diesem Stadium nennt man den Teig "Zawarnyje. Nun rührt man Sahne und Eischnee unter, und der Teig muss erneut gehen.

Das Teigvolumen steigt im Verlauf der Zubereitung auf das Zwei- bis Dreifache. Vor dem Ausbacken muss der Teig eine steife Konsistenz (wie saure Sahne) besitzen. Das erreicht man am besten mit einem Mischungsverhältnis von fünf Tassen Mehl und fünf Tassen Flüssigkeit (Wasser oder Milch, Eier, Sahne und aufgelöste Hefe).

Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil I

(Fortsetzung)

Vorbereitung des Geschirrs zum Ausbacken

Echte Bliny gelingen nur in kleinen schwarzen, gusseisernen Pfannen. Notfalls lassen sich teflonbeschichtete Pfannen verwenden.

Waehrend der Vorbereitung und auch spaeter die gusseisernen Pfannen nie mit Wasser saeubern. Zur Reinigung auf den Herd stellen, etwas Oel hineingiessen, 1 Essloeffel Salz hineinstreuen, gut ausgluehen und leicht abkuehlen lassen. Nun die heisse Pfanne mit Papiertuechern schnell und sorgfaeltig ausreiben. Ein zweites Mal mit Salz bestreuen, erneut mit Papiertuechern ausreiben und schliesslich mit einem Lappen putzen. Bleibt der Lappen sauber, ist die Pfanne vorbereitet. Andernfalls gelingen Bliny nicht: Der Teig wird anbrennen. Ein russisches Sprichwort lautet: "Der erste Blin wird immer ein Klumpen" (perwyj blin komom), was soviel bedeutet wie "Aller Anfang ist schwer". Wenn das passiert, muss die Pfanne erneut gesaeubert werden, sonst verdirbt man auch alle weiteren Bliny. So stellt der erste Blin stets einen Pruefstein fuer Teig und Pfanne dar.

Ausbacken der Bliny

Das Ausbacken gestaltet sich einfach: Die erhitzte Pfanne wird mittels eines Kuechenpinsels mit Butterschmalz oder Sonnenblumenoel eingefettet. Die verwendete Fettmenge ist ausserordentlich wichtig: Bei zuwenig Fett brennen die Bliny an, bei zuviel werden sie dick und uneben.

Den Teig mit einem Schoepfloeffel in die Mitte der heissen, mit Fett ausgestrichenen Pfanne giessen. Er sollte eine duenne Schicht bilden und den ganzen Boden bedecken. Den Blin 1 bis 2 Minuten auf einer Seite backen. Sobald er sich hebt und seine Raender sich zu braeunen beginnen, auf der Oberseite mit Fett bestreichen und wenden. 1/2 bis 1 Minute auf der anderen Seite braeunen und sofort auf einen unbedingt vorgewaermten - Teller legen. Die Bliny jeweils leicht mit Butter bestreichen und zu einem Stapel aufeinanderlegen. Mit einem Tuch bedecken, damit sie nicht abkuehlen.