



tango argentino & kultur

Natalia Beráscola & Jürgen Schmidt  
Wallufer Str. 1 - 65197 Wiesbaden

Achtung: Das Studio befindet sich im Hinterhof

H: +49 (0)162 46 45 691

T: +49 (0)611 30 83 162

[kontakt@tangonj.de](mailto:kontakt@tangonj.de)



Unsere argentinischen Favoriten  
Dezember 2020 – TangoNJ

## **PIONONO**

Die Feiertage stehen vor der Tür und mit ihnen der Wunsch, mit allen zu teilen. Natürlich ist es in Buenos Aires zur Weihnachts- und Neujahrszeit ziemlich heiß und vom Weihnachtsessen unserer europäischen Großeltern ist heute nur noch sehr wenig übriggeblieben. Natürlich sind die Wurzeln dieselben, aber wir haben verändert, wann und wie wir essen. Irgendwie haben wir in diesen 2 Generationen gelernt, auszuwählen, welches Gericht in welchem Monat zu essen ist.

Heute stellen wir euch ein Gericht spanischer Herkunft vor, dass 1858... in Granada von einem Konditormeister zu Ehren von Papst Pius IX kreiert wurde (daher der Name *Pionono*), der in Argentinien von einem rein süßen Gericht zu einem süßen oder sauren Gericht wurde und der uns nicht nur während der Weihnachtsfeiertage begleitet, sondern bei fast jeder Zusammenkunft. Wegen seiner Zweckmäßigkeit und Einfachheit ist der Pionono immer der Renner!

Diejenigen, die irgendwann einmal zu uns ins Studio gekommen sind, haben unsere Version schon gegessen. Einige fragen uns schon seit geraumer Zeit nach dem Rezept. Hier ist es!

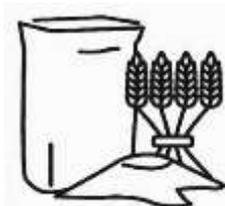
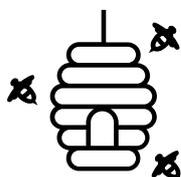
### PIONONO

Pionono nennt man also den Teig. Den Teig, den man in Argentinien in fast jeder Bäckerei und Supermarkt fertig kaufen kann. Der Teig, den ich in Wiesbaden im November 2006, als ich für ein Fest etwas vorbereiten wollte, verzweifelt gesucht habe. Damals hatte ich noch nicht gewusst, dass man nur etwa 15 Minuten benötigt, um den Teig selbst zu machen, und der so gut schmeckt, wie nie vorher. *Das hat mir Jürgen gelehrt.*

Und deswegen, als ich über diesen Teig mit Jürgen gesprochen habe, haben wir uns auf der Suche nach einem Rezept gemacht und sammelten im Laufe der Jahre auch Erfahrung. Man muss nur ein paar Dinge beachten, aber das ist gerade das, was wir euch jetzt verraten werden.

Zutaten für den Pionono Teig

40g Zucker – 40g Mehl (405) – 4 Eier – 1 Esslöffel Honig – 1 Prise Salz und ein wenig Butter zum Bestreichen.



### Was meine ich damit?

*Meine Oma hatte immer sehr deftiges Essen für uns gekocht mit selbstgemachter Pasta, Kastanien, sehr viele Nüssen und leckeren Soßen. Dabei waren wir alle in Flip-Flops unterwegs und schwitzten bei 35° C. Es war wunderschön, ihre Geschichten zu hören, mit Ihrem trotz 60 Jahren in Argentinien nie verlorenen und unverändertem italienischen Akzent. Sie erzählte uns z.B., wie sie, 8 oder 9 Jahre alt, Kastanien in den Kamin reingeworfen hatte und alle (sie hatte 13 Geschwister und viele waren damals auch schon verheiratet und hatten selber Kinder) im Landhaus in Norditalien vor Schreck hochgesprungen waren.*

## Prozedur

Ein Backblech mit einem Blatt Backpapier belegen und dieses mit ein wenig Butter zusätzlich bestreichen.

In einer großen Schüssel die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat. Anschließend den Honig unterrühren und das Mehl langsam unterheben. Die Mischung auf die Platte geben und gleichmäßig verteilen.

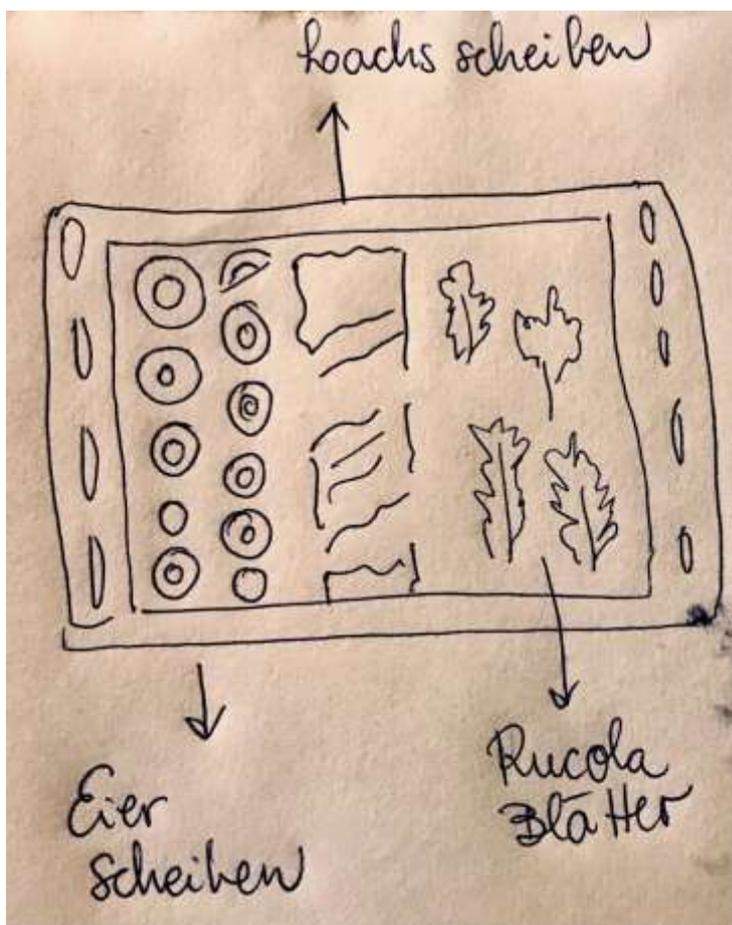
Den Ofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180° C (Umluft) vorheizen und den Teig für 7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit einem frischen Handtuch bedecken und direkt mit Hilfe eines Tablettes umdrehen (damit der Teig danach auf dem Handtuch liegt), um das Backpapier vorsichtig abziehen.

## Zutaten für die Füllung

Während der Teig im Ofen ist, kann man sich um die Füllung kümmern.

Für die Füllung haben wir eine unsere Lieblingskombinationen ausgesucht. Das heißt, es gibt sehr viele Möglichkeiten.

- 1 Esslöffel Dill (frisch oder trocken)
- 1 Esslöffel Mayonnaise und/oder Senf
- 150gr Frischkäse
- 2 gekochte Eier (manchmal nutzen wir 3 oder 4, es kommt drauf an, wie groß die Eier sind und wie viele Leute in der Party sein werden)
- Eine Handvoll Rucola
- 150gr Räucherlachs



## Prozedur

Zuerst in einer Schüssel die Mayonnaise (wie erwähnt, manchmal tun wir ein bisschen Senf dazu...) mit dem Frischkäse und dem Dill verrühren und beiseitestellen. Die Eier in Scheiben schneiden.

## Zubereitung

Die Frischkäsemischung auf dem noch warmen Teig verstreichen. Wie in der Zeichnung zu sehen, von links nach rechts gesehen zuerst die Eierscheiben in einer Reihe (oder zwei) legen, danach den Lachs und zum Schluss den Rucola.

Zum Schluss rollt man den Pionono von links bis rechts so eng wie nur möglich auf, dabei kann man das Handtuch zu Hilfe nehmen. Da der Teig recht weich ist, ist die Gefahr, dass der Teig dabei bricht, nicht sehr groß.

Den fertig aufgerollten Pionono im Handtuch im Kühlschrank ein wenig ruhen lassen und unmittelbar vor dem Servieren in Scheiben von ca. 1cm schneiden und genießen.

#### Alternativfüllungen

Ich mag ihn auch gefüllt mit einer Mischung aus Blauschimmelkäse und Frischkäse mit Walnüssen. Oder der Klassiker „Frühlingspionono“ mit Tomate, Salat, 2 gekochten Eiern, Käse, gekochten Schinken und einer Mischung aus Frischkäse und Mayonnaise.

