



Laduge kala madalasse keedunõusse, peale asetage kooritud ja viilutatud õunad. Maitsestage soola ja karriga. Kui puhastate kalad ise, keetke pestud peadest leem, kurnake ja valage toidule. Võite kasutada ka puljongikuubikut. Sel juhul kontrollige leeme soolasust, muidu võite toidu ära rikkuda. Keetke tassisel tulel kaane all umbes 10 minutit. Enne serveerimist puistake peale peterselli. Õunaräimed sobivad kuumalt kartulitega, külmalt leivakõrvaseks.

### Praetud õunaräimed

- 1 kg suuri räimi
- 2 keedetud munakollast
- 3 sl sinepit
- 1 sl kohvikoor
- 2–3 sl hakitud tilli
- 2 hapukat õuna lõikudena
- ½–¾ kl riivsaia
- 1 ½ tl soola
- praadimiseks rasvainet

Peenestage munakollased, hõõruge sinepi, hakitud tilli ja röösa koorega segamini paksus võideks. Katke fileeritud kala üks pool võidega, lisage õunalõik ning murdke filee kokku. Paneerige kalad riivsaia-soolasegus ja praadige mõlemalt poolt umbes 4 minutit. Serveerige kartulipüreega.

### Sidruniräimed

- 600–700 g räimi
- soola
- aed-liivateed
- soola
- 2 sl õli
- 1 sidrun

Puhastage kalad, fileerige. Puistake kõhtu soola ja peenestatud värsket või kuitavatud aed-liivateed. Murdke kalafileed kokku, ladude kahekordselt võetud fooliumilehele. Piserdage räimi õliga ja laduge peale õhukesed sidruniviilud. Tõstke fooliumiservad üle kalade ja pigistage tihedalt kokku. Küpsetage hästi kuumas ahjus umbes 20 minutit. Juurde andke

keedetud riisi, nuudleid või "mundris" küpsetatud ahjukartuleid.

### Karriräimed juustuga

- 600 g räimefileed
- porrut
- 1 tl soola
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- 2 tl karrit
- 1 sl õli
- 200 ml piima
- 100 g sulatatud juustu

Maitsestage fileed soola ja pipraga, murdke kokku kalakujuliseks. Laduge räimed madalasse ahjuvormi. Lõigake korralikult pestud porru õhukesteks ratasteks. Eraldi nõusse valage õli ja kuumutage porrut segades 3–4 minutit. Siis lisage karri, piim ja sulatatud juust. Kuumutage segades, kuni juust on piimaga ühtlaselt segunenud ning kallake vormi räimedele. Küpsetage ahjus 200° juures umbes 30 minutit. Juurde andke keedetud kartuleid.

### Pärmitaina-räimepirukad

- Tainas**
- 2 ½ kl vett või piima
  - 25 g pärimi
  - 1 kg jahu
  - 50 g rasvainet (võid, rasva või margariini)
  - 1 sl suhkrut
  - 1 ½ tl soola
  - määrimiseks 1 muna

- Täidis**
- 1 kg puhastatud räimi
  - vett
  - soola
  - 3 sibulat
  - 3–5 tera võrtsi
  - 5–6 tera musta pipart
  - 1 sl rasvainet
  - 1 sl jahu
  - jahvatatud musta pipart
  - veidi kalakeeduleent
  - 3–4 keedetud muna

Segage leigesse vedelikku pärm, lisage veerand jahukogusest ja segage. Jätke

tainas rätiku all kerkima. Kerkinud tainasse segage sulatatud ja jahutatud rasvaine, sool, suhkur ning sõtkuge sisse ülejäänud jahu. Pange uuesti sooja kohta kerkima.

Puhastatud, pestud ja nõrutatud kalad keetke väheses vees koos ühe sibula ja maitseainetega pehmeks. Kurnake leemest, võtke luud välja. Peenestage kaks sibulat, kuumutage rasvaines klaasjaks, lisage jahu ja puhastatud kalatükid. Maitsestage soola ja jahvatatud musta pipraga, kallake juurde keeduleent ning segage kuumutades parajalt mahlane pirukatäidis. Pärast täidise tainale joatmist puistake peale hakitud muna.

Vastavalt soovile valmistage kas kaks suurt või hulk väikseid pirukaid. Enne ahjupanekut laske pirukatel veel veidi aega kerkida, seejärel määrige lahtiklopitud munaga. Küpsetage 200° juures 15–30 minutit olenevalt pirukate suuruselt.

### Lehttaina-räimepirukas

- 500 g külmutatud lehttainast
- määrimiseks 1 muna

- Täidis**
- 500 g räimefileed
  - 1–1 ½ kl keedetud riisi
  - 2–3 keedetud muna
  - 2 sl peenestatud tilli
  - 3–4 sl rööska koor
  - jahvatatud valget pipart
  - soola

Rullige tainas kaheks õhukeseks ristkülikuks. Tõstke tainas määratud saiaplaadile, segage riis koorega ja laotage tainale. Peale laduge räimefileed, maitsestage soola ja pipraga, lisage hakitud munad ja till. Määrige tainaservad külma veega, katke teise poole tainaga ja vajutage servad korralikult kokku. Määrige pirukas lahtiklopitud munaga ja küpsetage 200° juures umbes pool tundi.

Värske räime asemel sobib täidisele lisada ka suitsuräimi või mõnda muud suitsukala.