



Herzhafte Kiachl mit Sauerkraut

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Mehl, glatt
21 g	Germ (1/2 Würfel)
2	Eier
30 g	Butter, sehr weich
250 ml	Milch, lauwarm
10 g	♦ Meersalz jodiert fein
1 l	Sonnenblumenöl (oder 1kg Butterschmalz) zum Herausbacken

Für die Garnierung

500 g	Sauerkraut
2 EL	Sauerrahm
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
1 TL	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 TL	♦ Kümmel ganz
3 Stk.	♦ Wacholderbeeren ganz
1	Bund Petersilie, gehackt

- 1 Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen.
- 2 Den Germ in die lauwarml Milch bröseln und mit dem Mehl verrühren. Ebenso die Eier und die weiche Butter begeben.
- 3 Die Mischung einige Minuten gut durchkneten und für etwa 90 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Den Teig in gleich große, etwa faustgroße Stücke teilen und auf einer glatten Oberfläche mit der Handfläche zu Kugeln rollen. Die Kugeln noch einmal für 15 Minuten ruhen lassen.
- 5 Währenddessen das Sauerkraut mit dem Lorbeerblatt, dem schwarzem Pfeffer, Wacholderbeeren und Kümmel einige Minuten köcheln lassen.
- 6 Die Kugeln flachdrücken und vorsichtig auseinanderziehen, sodass sie ihre typische Form bekommen. Besonders in der Mitte sollte der Teig dünn sein, am Rand deutlich dicker.
- 7 Das Öl oder Butterschmalz in einer hohen Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen und die Kiachl mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen, einmal kurz mit Öl übergießen. Nach etwa 3 Minuten umdrehen. Die Kiachl sollen außen eine schön goldbraune Farbe annehmen.
- 8 In der Zwischenzeit das Lorbeerblatt aus dem Sauerkraut nehmen und mit 2 Esslöffeln Sauerrahm abschmecken.
- 9 Die fertigen Kiachl mit einem Stück Küchenrolle trockentupfen. Vor dem Servieren einen Löffel Sauerkraut auf den Kiachl geben und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

