



# 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.

