Herzhafte Kiachl mit Sauerkraut

60—70 Min

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

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Den Germ in die lauwarme Milch bröseln und mit dem Mehl verrühren. Ebenso die Eier und die weiche Butter beigeben.
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.