

Annis Kiachl

Zutaten für Kiachl:

1 kg Mehl (orange)
10 gr Salz
3 Esslöffel Öl
3 Dotter
2 ganze Eier
1 Würfel Germ
10 gr Zucker
ca. 3/4lt. Milch

Zutaten für das Kraut:

1 kg Sauerkraut
2 St. Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
ca. 50 gr. Butter
Salz + Pfeffer

Öl oder Frittierfett
Preiselbeermarmelade + Staubzucker

Kiachl:

Ca. 1/8lt. warme Milch in ein Gefäss geben, den Germ mit einem Esslöffel unterrühren und den Zucker darüber streuen. Das Gefäss in ein heisses Wasser stellen und zudecken, ca. 10 min.. (Dampfl).

Das Mehl in eine grosse Gernschüssel geben, salzen, Eier und Öl hinzugeben, dann das Dampfl und die restliche warme Milch unterrühren. Mit einem Kochlöffel solange aufschlagen bis der Teig glatt ist. Zudecken und eine gute Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett in ca. 25 gleich grosse Stücke teilen und mit der Handfläche zu Halbkugeln formen. Mit einem Tuch zudecken und ca. 20 min. rasten lassen. Mit der Hand die Halbkugeln gleichmässig auseinanderziehen und mit der Unterseite in das heisse Fett legen, mit dem Fett überschöpfen, einmal wenden und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kraut:

Das Kraut in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und kochen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. In einer Pfanne die klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch in der Butter anschwitzen. Das Kraut hinzugeben, salzen, pfeffern und kurz anbraten.

Die Kiachl mit Kraut, Zucker oder Preiselbeermarmelade servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

