

Kartoffel-Kiachl mit Blaukraut

ZUTATEN

Fürs Blaukraut:

1 Blaukrautkopf

1 Zwiebel

1 Apfel (gerne ein Boskoop oder ein schon etwas mürber, säuerlicher)

ganze Nelken nach Geschmack

etwas Ingwer

1-2 Lorbeerblätter,

¼ l Wasser oder regionaler

Apfelsaft,

1/8 l Rotwein oder regionaler

Traubensaft,

2-4 EL Essig

1 EL Zucker

2 EL Bratöl

Für die Kiachl:

700 g mehlig kochende Kartoffeln

ca 150 g Mehl

1 Ei

1 TL Salz,

etwas geriebene Muskatnuss

Bratöl

ZUBEREITUNG

Den Blaukrautkopf vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln oder schneiden, Zwiebeln und Äpfel klein schneiden und im heißen Fett andünsten, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Blaukraut zugeben und sofort den Essig darüber gießen, damit es die schöne Farbe behält.

Mit Apfelsaft oder Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben und ca 30 – 40 Minuten weich dünsten. Danach nochmals abschmecken, meist muss dann noch etwas Essig dazu.

(Tipp: wer nicht auf eine Nelke beißen will, kann die Gewürze in ein kleines Stoffsäckchen oder ersatzweise einen Papierkaffeefilter geben)

Mehlig kochende Kartoffeln mit der Schale kochen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, danach auf einem Brett auskühlen lassen. . Zu den ausgekühlten Kartoffeln alle anderen Zutaten geben und rasch verkneten. Der Teig darf aber nicht klebrig werden.

Aus dem Kartoffelteig runde Küchlein formen und in heißem Bratöl oder Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb anbraten und mit dem Blaukraut servieren.

Guten Appetit!

Quelle: Martina Kögl, Gründerin und Inhaberin der Ökokiste Donauwald

