

# Sauerkrautküchlein

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

**Teig:** 200 g Mehl  
1/2 Tasse Milch  
1/2 TL Salz,  
1 Ei  
40 g Butter .

**Füllung:** 1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Öl  
500 g Sauerkraut  
Salz, Pfeffer

**Zum Ausbacken:** 750 g Pflanzenfett

**Außerdem:** Mehl zum Ausrollen

**Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.**

**Die Milch mit dem Salz und dem Ei verquirlen und in die Vertiefung gießen.**

**Die Butter in Flöckchen auf den Mehlsrand setzen und alles zu einem glatten Teig verkneten.**

**Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.**

**Inzwischen die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.**

**Das Öl in einem Topf heiß werden lassen und die Zwiebel und Knoblauchzehe darin anbraten.**

**Das Sauerkraut dazugeben, etwas anbraten und dann mit wenig Wasser löschen.**

**Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 1/2 Stunde bei leichter Hitze garen lassen.**

**Danach warm stellen.**

**Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche messerrückendünn ausrollen und Rechtecke von 5 x 10 cm Seitenlänge ausschneiden.**

**Das Ausbackfett in einem hohen Topf heiß werden lassen und die Küchlein darin goldgelb ausbacken, dabei den Topf ständig, aber vorsichtig rütteln, so kommt die Kissenform der Teigstücke zustande.**

**Die Stücke aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und mit heißem Sauerkraut belegen.**

**Tipp:**

**Statt mit Sauerkraut können Sie die Blätter auch mit angerührtem Gervais bestreichen.**

**Dazu verrühren Sie 200 g Gervais mit etwas Butter, Salz, feingehackter Zwiebel und scharfem Paprikapulver und streichen diese Mischung auf die erkalteten Blätter.**