

## Aufgetischt

### Krautbuchteln

#### Rezept von Gottfried Bachler

Kulturwirthshaus und Restaurant Bachler  
9330 Althofen, Silberegger Straße 1

---

#### Zutaten für 4 Personen

250 g Weißkraut  
Salz  
Kümmel  
1 Zwiebel  
Öl  
1 EL Zucker  
1 EL Apfelessig  
1 Würfel Germ  
Zucker  
150 g glattes Mehl  
1 Ei  
Butter zum Bestreichen  
Pfeffer

#### Zubereitung

Krautkopf aufteilen, fein schneiden, mit Salz und Kümmel vermischen und rasten lassen. Fein gehackte Zwiebel in Öl anrösten, mit dem Zucker karamellisieren und Kraut zugeben.

Mit Essig loschen und ohne Flüssigkeit unter ständigem Rühren dünsten, dann auskühlen lassen. Mit Germ, Zucker, Wasser und etwas Mehl ein Dampfl anrühren, bedeckt gehen lassen.

In das ausgekühlte Kraut Ei, Dampfl und restliches Mehl mischen. Eine Backform mit Butter bestreichen, kleine Buchteln formen (Löffel), in die Form setzen, aufgehen lassen und knusprig backen.

Tipp: Die Schüssel mit dem Dampfl mit Frischhaltefolie abdecken, dadurch geht es besonders schön auf.