

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Kniakiachla pikant und süß

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

50 g Germ, 500 g glattes Mehl, 20 g Zucker, 250 ml Milch, 3 Eidotter, Salz, geriebene Zitronenschale, 50 g Butter; Öl zum Backen

Für das Rieslingkraut: 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 2 Äpfel (geschält und gerieben), Öl zum Braten, 1 Kopf Weißkraut, 500 ml Riesling, Pfeffer, Wacholder, Lorbeerblatt, Kümmel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.

Für das Mango-Püree: 1 Mango, 2 EL Zucker, 1 Zimtstange, etwas geriebene Tonkabohne, ca. 100 ml Portwein, Minze.

Zubereitung

Für die Kniakiachla die Germ mit etwas Zucker in lauwarmer Milch verrühren. Eidotter, Zucker und Salz schaumig rühren, danach mit Germ-Milch-Gemisch, Mehl und Zitronenschale zu einem Teig kneten. In Folge lauwarmer, zerlassene Butter hinzugeben und gut kneten. Den Teig gehen lassen, danach portionieren und die Stücke wieder gehen lassen.

Hände mit Öl benetzen und die kleinen Teigkrapfen auseinanderziehen. Die Stücke müssen in der Mitte hauchdünn sein. In heißem Öl (160-170 °C) knusprig frittieren, danach auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Rieslingkraut in einem Topf die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen. Das geschnittene Weißkraut hinzufügen und anschwitzen. Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeerblatt, Kümmel und Knoblauch in ein Gewürzsäckchen packen und zum Kraut geben. Mit Weißwein ablöschen und geriebene Äpfel zugeben. Das Kraut weich dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kiachla mit dem Kraut füllen und servieren.

Für die süße Variante die Mango schälen und in Würfel schneiden. In eine Pfanne geben, mit etwas Zucker und Tonkabohne abschmecken und den Portwein zugießen. Zimtstange einlegen, einkochen und danach fein pürieren. Mit frischer Minze aromatisieren. Die süßen Kiachla mit Staubzucker bestreuen und mit Mango-Püree servieren.