

**VORSPEISE**

# Kiachl mit Bohnensuppe

Mesi Tötschinger, die Chefredakteurin von Servus Digital, besucht oft ihre Großmutter in Alpbach. Von ihr hat sie die Liebe zum Kochen geerbt. Sie hat uns Omas Rezept für eine heiße Bohnensuppe mit knusprigen Kiachln verraten.

**MENGE****6 Portionen****ZUBEREITUNGSZEIT****1:40 Stunden****GESAMTZEIT****2 Stunden**

*Für die Kiachl*

500 g	glattes Mehl
1	Ei
1 Pkg.	Trockengerst
	Salz
2 EL	lauwarme Butter
300 ml	lauwarme Milch

1 Pkg. Pflanzenfett

### *Für die Bohnensuppe*

2 EL	Butter
2 EL	Mehl
500 g	weiße Bohnen aus der Dose
1 Schuss	Maggi

Schnittlauch oder Petersilie (nach persönlichem Geschmack)

## Zubereitung

1. Das Mehl kommt in eine Schüssel, dazu das Ei und die Trockengerm, dann ordentlich Salz. In der Folge die warme Butter und die lauwarme Milch

dazugeben. Dann den Teig kneten, bis er Blasen macht. Zudecken, an einen warmen Ort stellen und ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Danach werden die Kiachl flach getornt und etwas gezogen, ehe sie wieder für 20 Minuten unter einem Tuch auf der Küchenfläche ein weiteres Mal rasten.
3. Nach etwa 15 Minuten kann das Pflanzenfett erhitzt werden. Mit einem Kochlöffel die Hitze prüfen: Wenn das Fett beim Eintauchen Blasen macht, kann es losgehen.
4. Die Kiachl kommen so lange ins Fett, bis sie goldbraun ausgebacken sind.
5. In einer Pfanne bereitet man mit Butter und Mehl eine Einbrenn vor.
6. Parallel werden die Bohnen in einem Topf mit Wasser bedeckt und aufgekocht. Mit Salz und ein wenig Maggi abschmecken. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann kommt die Einbrenn aus der Pfanne dazu. Die Suppe sollte nicht zu dick und nicht zu dünn sein. Am Schluss mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren. Beides gleichzeitig servieren – herrlich!

ABO

The advertisement features a stack of three issues of the magazine 'Servus in Stadt & Land'. The top issue shows a large loaf of bread and has a red circular sticker that reads 'Göttliche Medizin: Honig, Malz und das alte, helles Brot'. Below the magazine stack is a large red circular badge with white text that says '12 Ausgaben jährlich + Buch nur €51,90'. To the right of the badge is the cover of the book 'Wichtiges Gutes Brot' by Clemens Berger & Elisabeth Bucher, which shows a woman in a green apron kneading dough in a rustic setting. The book title is in a large, bold, serif font, and the subtitle reads 'Frisch und knusprig - mit alten Getreidesorten und sehr viel Liebe selbst gebacken'.