

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. Trockengerm

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 getormt 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

12 Ausgaben
jährlich +
Buch nur
€ 51,90

