



**Quengelei am Esstisch: „Gibt es heuer kein Blaukraut? Und was sind das für komische Brötchen auf dem Teller?“** Die Gäste mal so richtig hinter's Licht geführt... dann teilt der erste beherzte Gast eines der „Brötchen“: Worte der Überraschung werden artikuliert und Freudentränen der Erleichterung kullern von den Backen. Für all das lohnt sich doch der Aufwand dieses Blaukrauts im dünnen Teigmantel, oder?

Naja, mal wieder ein Produkt aus der Serie „Eigentlich braucht sowas kein Mensch“, aber man darf ja auch mal im Grunde sinnlose, doch lustige Sachen herstellen – mir jedenfalls macht's Spaß. Euch auch?

Die grundsätzliche Herstellung (das Blaukraut muss gut abgetropft, dann zu Talern geformt und eingefroren werden) war mir von vornherein klar, der Blaukrautsaft kommt in den Teig. Für diesen habe ich einige Experimente durchgeführt, denn der Teig sollte knusprig werden und sich nicht aufblähen, damit es nicht aussieht wie Faschingskrapfen mit etwas Blaukrautfüllung. Letztlich habe ich mich für eine Art Flammkuchenteig ohne Triebmittel entschieden. Auch Backtemperatur und -zeit mussten getestet werden, damit die Taler außen goldgelb sind und das Blaukraut durcherhitzt.

Das Blaukraut ist natürlich nicht so saftig, wie normalerweise auf den Teller gehäuft, deshalb solltet Ihr die Blaukrauttaler zu Speisen mit viel Sauce servieren – bei Gans oder Schweinsbraten ja kein Problem.

### **Gesamtzutaten:**

#### **Teig**

- 115 g Blaukrautsaft / Wasser
- 28 g Weißwein
- 11,5 g Salz

- 16 g Speiseöl
- 230 g Weizenmehl 550

#### **Füllung**

- 680 g gegartes Blaukraut / Rotkohl

#### **Zum Bestreichen**

- 40 g Butter

## **Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

### **Tag 1 - irgendwann      Blaukraut**

Mein Blaukrautrezept findet Ihr im Anhang meines Backbuches oder auf diesem Blog im Rezept Blaukrautbrot – ansonsten fertiges Blaukraut aus dem Glas verwenden.

Das Blaukraut in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Ein Backblech oder eine große Platte mit einem Backpapier belegen und einen Dessertring von 6 cm Durchmesser daraufstellen. Das Blaukraut in 8 gleiche Portionen teilen. Die erste Portion in den Dessertring geben, mit den Fingerspitzen gut andrücken und den Dessertring vorsichtig entfernen. Mit dem restlichen Blaukraut ebenso verfahren, bis sich 8 Blaukrautrohlinge auf dem Blech aufhalten. Mit Folie abdecken und das Blech in den Gefrierschrank stellen.

### **Tag 2 – 9:20                      Teig**

Den aufgefangenen Blaukrautsaft mit Wasser auf 115 g auffüllen.

- 115 g Blaukrautsaft / Wasser
- 28 g Weißwein
- 11,5 g Salz
- 16 g Speiseöl
- 230 g Weizenmehl 550

6 Minuten im Schnellgang zu einem elastischen Teig kneten, abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

**Tag 2 – 9:55**                      Den Teig in 8 Portionen à 50 g teilen und zu Kugeln schleifen. 15 Minuten ruhen lassen.

**Tag 2 – 10:15**                      Jetzt werden die Teigkugeln unter Zuhilfenahme von etwas Mehl mit den Handballen etwas flachgedrückt und mit einem Nudelholz oder Mattarello zu runden Teigplatten von zunächst etwa 12 cm Durchmesser ausgerollt. Weitere 15 Minuten ruhen lassen. Die gefrorenen Blaukrautrohlinge aus dem Tiefkühlgerät holen.

**Tag 2 – 10:35**                      Die Teigplatten nun nacheinander auf die endgültige Größe von etwa 18 cm Durchmesser ausrollen, jeweils einen Blaukrautrohling in die Mitte setzen und die Teigränder nacheinander sternförmig nach oben ziehen und in der Mitte andrücken. Den Teig zuvor mit einem Mehlbesen abkehren und den Teig gegebenenfalls etwas anfeuchten, damit er zusammenhält. Mit dem Stern nach unten auf ein Backblech legen, welches mit Backpapier belegt und mit etwas Mehl bestäubt wurde, damit die Teiglinge nicht ankleben. Weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

**Tag 2 – 11:20**                      Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Teiglinge umdrehen, so dass die Teignähte wieder oben sind. Überschüssiges Mehl abkehren und die Taler mit der flüssigen Butter einpinseln.

**Tag 2 – 11:25**                      Das Blech auf die mittlere Schiene des auf 220 °C (Umluft) vorgeheizten Ofens schieben. 16–18 Minuten ohne Schwaden backen.

**Tag 2 – 11:45**                      Die Blaukrauttaler umdrehen, nochmals mit Butter einpinseln und 10–12 Minuten fertig backen.

*Tipp: Ihr könnt die fertig geformeten Blaukrauttaler auch früher vorbereiten und 40 Minuten vor dem Servieren fertigstellen und backen.*