Sauerkrauttaschen

Die Sauerkrauttaschen sind eine delikate Beilage und werden gerne im Winter serviert. Das Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Magertopfen
100 ml	Öl
100 ml	Milch
400 g	Mehl
1 TL	Salz
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

für die Füllung

1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
100 g	Speckwürfel
500 g	Sauerkraut
1 TL	Honig
0.5 TL	Kümmel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Füllung zubereiten, dazu die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln dünsten. Die Speckwürfel zugeben und kurz anrösten. Das Sauerkraut hinzugeben, mit Honig, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Zirka 30 Minuten bei geringer Hitze dünsten lassen. Danach abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Teig für die **Sauerkrauttaschen** zubereiten. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten **Topfen-Ölteig** verkneten.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von zirka 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung darauf verteilen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Zusammen schlagen und mit einer Gabel fest andrücken. Jetzt die Oberfläche mit dem restlichen Ei bestreichen.

5. Im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Sauerkrauttaschen kann man auch mit Fertig-Pizzateig oder Blätterteig aus dem Kühlregal zubereiten. Vegetarier lassen den Speck einfach weg.