

Ankunft in Sölden, Ötztal

Ötztaler Hosnar mit Speck & saurem Kraut für 2 Personen

150 g	Selbstgekauftes Sauerkraut
25 g	Pancetta z.B. aus dem Trentino
½ Stk.	Zwiebel
½ Zehe	Frischer, nicht verschrumpelter Knoblauch
½ Stk.	Kartoffel (gekocht)
1½ Stk.	Wacholderbeeren
	etwas Rapsöl
3½ EL	Mehl 550er z.B.
½ Stk.	Ei z.B. vom Stellenbauernhof in Anhausen
15 g	Butter
3 cl	Milch
1	Lorbeerblatt
	Etwas gutes Salz, frisch gemahlene Pfeffer, Kümmel

Für den Teig: Butter und Milch handwarm erwärmen.

Mit Mehl und Ei zu einem glatten Teig verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig rechteckig und ca. 2 mm dick ausrollen.

Jetzt in 6 cm große Rechtecke ausschneiden
und in 190 °C heißem Fett schwimmend ausbacken.

Für das Speck-Sauerkraut:

Selbst gekauftes Sauerkraut waschen und abtropfen lassen.

In einem Topf die Zwiebel, Pancetta und Knoblauch anschwitzen.

Sauerkraut begeben und mit etwas Weißwein & Wasser aufgießen, bis es bedeckt ist.

Mit Lorbeerblatt und Wacholderbeere ca. 30 Minuten kochen lassen.

Die gekochte Kartoffel in das Sauerkraut reiben und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken. Jetzt die gebackenen Hosnar auf dem warmen Speck-Kraut anrichten.

Getränke-Empfehlung:

Ein zünftiges Helles aus der Region