

Andreas Schweiger
Herzhafte Buchteln mit Blaukraut

Donnerstag, 4. Februar 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für das Blaukraut:

1 kg	Rotkohl
1	Apfel
100 ml	Rotweinessig
20 g	Zucker
etwas	Salz
2	Schalotten
40 g	Butter
1	Zimtstange
1	Lorbeerblatt
2	Gewürznelken
5	Wacholderbeeren
250 ml	trockener Rotwein
100 ml	Gemüsebrühe
100 g	Preiselbeeren (aus dem Glas)
100 ml	Portwein
2 EL	Balsamico

Für die Buchteln:

45 g	Butter
150 g	Mehl
etwas	Zucker
etwas	Salz
50 ml	Milch
20 g	frische Hefe
1	Eigelb
etwas	Butter für die Form

Für die Schokostreusel:

100 g	Mehl
70 g	Zucker
1 EL	Kakaopulver (Backkakao)
1	Eigelb
80 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Butter für die Form

Zubereitung:

Hinweis: Das Blaukraut muss 24 Stunden marinieren!

1. Am Vortag für das Blaukraut vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den harten Strunk entfernen. Den Rotkohl mit dem Gemüsehobel fein hobeln.
2. Den Apfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel fein reiben und zum Rotkohl geben. Mit dem Rotweinessig, dem Zucker und etwa 1 EL Salz marinieren und 24 Stunden abgedeckt, gekühlt ziehen lassen.



3. Am nächsten Tag für die Buchteln die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl, 1 bis 2 TL Zucker und 1/2 TL Salz in einer großen Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
4. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die flüssige Butter mit der Hefemilch verrühren. Nach und nach in die Mulde gießen, dabei etwas Mehl untermischen. Das Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
5. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Dann nochmal gut durchkneten. Aus dem Teig Kugeln von etwa 5 cm Durchmesser formen und diese nochmal 1 Stunde mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.
6. Eine flache ofenfeste Form mit Butter einfetten.
7. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.
8. Die gegangenen Teigkugeln eng aneinander in die Form legen. Die Buchteln im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.
9. Inzwischen das marinierte Blaukraut auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
10. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Rotkraut zu den Schalotten geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten mitdünsten.
11. Zimt, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Wacholderbeeren zum Rotkraut geben und mit dem Rotwein ablöschen. Nach und nach die Brühe und die aufgefangene Flüssigkeit vom Kraut dazu gießen und unter Rühren immer wieder einkochen lassen, bis das Blaukraut gegart ist.
12. Für die Schokoladenstreusel das Mehl, den Zucker und das Kakaopulver mit dem Eigelb und der Butter verkneten und mit einer guten Prise Salz würzen.
13. Den Streuselteig in eine gefettete, ofenfeste Form bröseln.
14. Die gebackenen Buchteln aus dem Ofen nehmen und die Backofentemperatur auf 165 Grad (Umluft) herunterschalten.
15. Streusel im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 6 Minuten backen.
16. Die Preiselbeeren zum gegarten Blaukraut geben, Portwein und Balsamico untermischen und mit Salz und gegebenenfalls mit Zucker abschmecken.
17. Das Blaukraut auf vorgewärmte Teller verteilen, die Buchteln darauf anrichten und mit den Schokoladenstreuseln bestreuen.

Pro Portion: 855 kcal / 3580 kJ
94 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 41 g Fett