



Wuchtl'n mit Fisolen

Für Menschen, die nicht im südlichen Weinviertel aufgewachsen und schon eine Zeit lang am Leben sind, eine wirklich schräge Kombination: Süße Germteigteile und eine Sauce aus weißen Bohnen – die hier „Anserln“ und „Fisolen“ heißen, während man die Fisolen „Bohnscharln“ nennt ...

Für die Wuchtl'n (Buchteln):

20 g frische Germ (Hefe)
130 g Kristallzucker
 $\frac{1}{8}$ l Milch
300 g Mehl
100 g Butter
1 Ei und 3 Dotter
Salz, 1 Prise
gemahlene Vanilleschote
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
Feste Marillenmarmelade oder Powidl

1. Die Germ mit 40 g Zucker verrühren und in 100 ml lauwarmen Milch auflösen. 2 Esslöffel vom Mehl hinzufügen, gut verrühren, mit etwas Mehl bestäuben, zudecken und bei Körpertemperatur (zirka 37° C) eine halbe Stunde warmstellen.
2. In der Zwischenzeit 60 g Butter zergehen lassen, mit der restlichen Milch, dem verbliebenen Zucker, Mehl, Eiern und den Gewürzen vermischen. Danach das „Dampfl“, wie der Vorteig heißt, untermengen und mit dem Kochlöffel glattrühren oder in einer Küchenmaschine im Kessel so lange rühren, bis ein seidiger Teig entsteht. Den Teig mit einem leicht feuchten warmem Geschirrtuch abgedeckt so lange rasten lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.
3. Das Backrohr auf 175° C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig zentimeterdick ausrollen, in Vierecke portionieren, schneiden.
4. In die Mitte jedes Vierecks etwas Marmelade legen, nach oben hin verschließen, Teig zusammendrücken. In der Backpfanne die restliche Butter zerlassen, die Wuchtl'n eintauchen und Stück für Stück eingetaucht zusammenschieben, die glatte schöne Seite nach oben. Nochmals in Herdnähe etwas gehen lassen, danach etwa 25 Minuten im Ofen backen.
5. Dotter mit etwas Wasser glattrühren, damit die Wuchtl'n bestreichen und weiterbacken, bis sie goldgelb glänzen.

Weinviertler „Fisolen“

150 g weiße Bohnen – über Nacht eingeweicht und dann in Wasser ohne Salz mit 1 Lorbeerblatt gekocht (für Eilige 500 g aus der Dose – in diesem Fall die Bohnen gut abspülen und abtropfen ...)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
1 TL Mehl
250 ml Gemüsesuppe (oder Wasser, das mit 1 El Gemüsesuppe 15 Minuten verkocht wurde)
Bohnenkraut, am besten frisch
Weißer Pfeffer
Salz

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und mit dem abgezupften Bohnenkraut in der Butter anrösten. Mit ganz wenig Mehl stauben, eine Minute rühren, dann mit der Gemüsesuppe aufgießen, weiterrühren.
2. Nach zehn Minuten Bohnen dazu geben, einige Minuten köcheln lassen, mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken.