

AUFGETISCHT am Sonntag

REZEPT

Krautfleckerl, getrüffelt, mit
Wachtelbrüstchen

Zutaten für 4 Personen

300 g Fleckerln,
4 EL Butter,
1-2 EL Zucker,
1 Krautkopf,
Rindsuppe,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
Trüffelöl (weiß),
Petersilie,
12 Wachtelbrüstchen,
Olivenöl zum Anbraten



Zubereitung

In Salzwasser Fleckerln bissfest kochen. Karamell aus Butter und Zucker machen. Das in kleine Streifen geschnittene Kraut hineingeben, mit der Suppe aufgießen, salzen, pfeffern und weich dünsten. Die Fleckerln unterheben, zusammen noch einige Minuten ziehen lassen. Mit Pfeffer, Trüffelöl und Petersilie abschmecken. Wachtelbrüstchen nur auf der Hautseite braten, bis sie knusprig sind. Salzen und pfeffern, kurz umdrehen, Hautseite salzen und wieder drehen. In einen Ring pressen und vor dem Servieren mit Petersilie garnieren und dann abziehen.