

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Krautfleckerln

Zutaten

1 Stk Weisskrautkopf (mit ca. 600 g)
0.5 EL Butterschmalz oder Butter
5g Kristallzucker
1 Stk Zwiebel
1 Prise Pfeffer
1 Prise Kümmel
300 g Fleckerl (Nudeln)
1 Prise Salz
Zutaten optional zum Servieren
1 EL Speckwürfel

Zubereitung

Für die Krautfleckerl die Zwiebel schälen und klein schneiden. Vom Kraut die äußeren Blätter entfernen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertelstücke mit dem Messer fein schneiden und salzen. Das geschnittene Kraut ca. 20-30 Minuten stehen lassen. Danach mit den Händen ausdrücken. Nun die Butter im Topf schmelzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Dann die Zwiebel darin hell rösten und das ausgedrückte Kraut dazugeben. Mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen. Zugedeckt, aber unter wiederholtem Umrühren leicht bräunlich rösten bzw. weich dünsten. Das dauert ca. 50 - 60 Minuten. Währenddessen die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen, dann abseihen. Die fertig gekochten Fleckerl zum Kraut geben, alles gut verrühren. Die fertigen Krautfleckerl in einem Teller anrichten und nach Wunsch mit Speckwürfel garnieren und servieren.