



Krautfleckerl

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
- Gemüsefond (etwa ein Viertelliter)
- Weißwein zum Ablöschen (ein gutes Achterl)

Zutaten optional zum Servieren:

- 1 EL Speckwürfel
- frischer Schnittlauch

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. Unter wiederholtem Umrühren leicht bräunlich rösten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen und weich dünsten.

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.