

## Aufgetischt

Montag, 1. Jänner 2018



### 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 Min. 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.