

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Karamellierte Krautfleckerl

**Koch: Andreas Döllner**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Fleckerl

- 330 g Hartweizengrieß
- 11 Eigelbe
- Salz

Für das Kraut

- 600 g Spitzkraut
- 1 Zwiebel
- 50 g Kristallzucker
- 80 g Weißweinessig
- 150 g trockener Weißwein
- ½ TL Kümmel (ganz)
- 1 Msp. Kümmel (gemahlen)
- 300 g Rindsuppe
- 80 g Butter
- Salz

Für die Garnitur

- gehackte Petersilie

## Zubereitung

- 1.** Für die Fleckerl zuerst den Hartweizengrieß und die Eigelbe in eine Rührschüssel geben, etwas Salz hinzufügen und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Nudelteig verarbeiten. Den Nudelteig etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Teigrad in gleichmäßige Rauten (2x2 cm) schneiden.
- 2.** Nun die Zwiebel und das Spitzkraut in feine Streifen schneiden. Den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Zwiebeln und das Kraut zugeben. Kurz anschwitzen und anschließend mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen.
- 3.** Die Butter und den Kümmel (ganz und gemahlen) zum Kraut geben, dieses mit Rindsuppe auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein, sodass das Kraut eine sämige Konsistenz erhält.
- 4.** Dann die Fleckerl in gut gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten bissfest kochen, danach unter das sämige Kraut mischen und nochmals mit Salz abschmecken. Zum Schluss die karamellisierten Krautfleckerl in einem tiefen Teller anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.