

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Krautfleckerl

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Krautfleckerl

- 1 Weißkrautkopf (ca. 600 g)
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- 5 g Kristallzucker
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel (ganz)
- 300 g Fleckerl

Für die Garnitur

- 4 EL Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die Krautfleckerl zuerst das Kraut putzen, vierteln, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel einsalzen. Das geschnittene, gesalzene Kraut anschließend mit den Händen gut zusammendrücken und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

Quelle: ORF extra

2. Nun den Kristallzucker in einem weiten Topf im heißen Butterschmalz (oder Öl) karamellisieren lassen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch darin hell anrösten, das ausgedrückte Kraut dazugeben und alles zugedeckt, aber unter wiederholtem Umrühren, leicht bräunlich rösten bzw. weichdünsten lassen. Das dauert zirka 60 Minuten, danach mit Pfeffer und Kümmel würzen.
3. In der Zwischenzeit die Fleckerl in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen und danach durch ein Sieb abgießen.
4. Zum Schluss die gekochten Fleckerl in den Topf zum Kraut geben, zugedeckt erhitzen und noch etwas dünsten lassen. Sobald die Krautfleckerl eine sämige Konsistenz haben, diese in tiefen Tellern anrichten und je mit einem EL Sauerrahm garnieren.