

Kraut im Fleckerl Eckerl

Zutaten:

200 g Mehl, 2 Eier – einfach zu merken: pro 100 g Mehl ein Ei (ergibt eine Portion)
1 kleiner Krautkopf (ca. 400 g)
200 g Butter
2 Bio-Zitronen
50 g brauner Zucker
1/8 l Weißwein
50 g Sauerrahm
1 Handvoll Petersilie

Zubereitung:

Pastateig vorbereiten:

Mehl und Eier zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kühlstellen.

2. Krautfüllung zubereiten:

Kraut fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer großen Pfanne mit 50 g Butter glasig anschwitzen. Das Kraut hinzufügen und anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Weißwein hinzufügen und die Mischung dunkel schmoren, bis das Kraut weich und aromatisch ist. Mit Zitronenschale und ggf. etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

3. Nudeln füllen und formen:

Den gekühlten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen. Die Krautfüllung daumendick auf einer Teigbahn verteilen. Die Ränder der Teigbahn mit verquirltem Eigelb bestreichen. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und die Ränder gut andrücken. Mit einem Pizzaroller oder Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.

4. Nudeln kochen und servieren:

Die gefüllten Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser etwa 1 Minute kochen. Parallel die restliche Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt und nussig duftet (Nussbutter). Die gekochten Nudeln in die heiße Nussbutter geben und durchschwenken.

5. Verfeinern und garnieren:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Mit Zitronenzeste, Sauerrahm und feingeschnittener Petersilie servieren.