

Nikolo-Gansl-Krautfleckerl

Zutaten:

100 g Gansl-Restl oder geräucherte Ganslbrust
2 Esslöffel Gansl-Schmalz oder Rapsöl
100 g Fleckerl
50 g Lauch fein geschnitten
50 g Zwiebeln fein geschnitten
50 g gekochte rote Rübe
30 g Rosinen
30 g Ausgelöste Nüsse (je na Vorliebe und Verfügbarkeit)
70 g Rotkraut fein geschnitten
70 g Weißkraut fein geschnitten
2 Nikolo-Feigen geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Teriyaki-Sauce

Zubereitung:

Die Fleckerl in Salz-Wasser kochen, die anderen Zutaten nach und nach anrösten. Würzen nach Bedarf. Das Fleisch am Ende mit rösten, vorher die Vegetarier versorgen.