



Krautfleckerl

Zutaten:

- 250 g Fleckerl
- 500 g Kraut
- 100 g Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 - 2 EL Kristallzucker oder brauner Zucker
- Salz, Pfeffer
- ca. 1 EL Kümmel ganz
- Öl

Zubereitung:

Das Kraut fein hobeln (oder schneiden) und mit Salz bestreuen, den Kümmel dazugeben und ordentlich durchmischen, ca. 1/2 Stunde lange ziehen lassen.

Die Zwiebel fein schneiden. Knoblauch pressen. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Zwiebel gut anrösten. 1-2 EL Zucker dazugeben und kurz mit rösten. Knoblauch dazugeben. Das Kraut ebenfalls zugeben und weiter rösten lassen.

In der Zwischenzeit, Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln darin bissfest kochen.

Wenn dann das Kraut eine schöne braune Farbe hat, mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgeseihten Nudeln unter das Kraut mischen und noch etwas ziehen lassen.

Eine weitere Variante wäre, ca. 1/4 l Weißwein dazugeben und statt sie zu rösten so lange zu dünsten, bis die komplette Flüssigkeit weg ist und dann rösten bis alles eine schöne braune Farbe hat.

TIPP: Gebt zuerst nur einen EL Zucker dazu und schmeckt die "süße" erst dann ab, wenn es fertig ist. Da scheiden sich wie gesagt die Geister und Geschmäcker sind bekanntlich verschieden.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at