



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk. Weißkraut
200 g gelbe Zwiebeln
1 EL Öl
30 g Kristallzucker
3 Stk. Knoblauchzehen
250 ml Weißwein
1 TL Kümmel
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
300 g Fleckerl (Nudeln)

Mein persönlicher Tipp

Für Fleischliebhaber kann mit der Zwiebel etwas fein geschnittener Speck mitgeröstet werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Krautfleckerl

Zubereitung

- Für dieses Rezept den Krautkopf halbieren, den Strunk herausschneiden und in Stücke schneiden, mit Kümmel bestreuen, einsalzen und stehen lassen.
- Die Zwiebel fein schneiden, in Öl anrösten, Knoblauch kurz mitrösten, Zucker dazugeben und leicht karamelisieren lassen, mit Weißwein aufgießen.
- Das geschnittene Kraut zu den restlichen Zutaten in den Topf geben und ca. 20-30 Minuten weichkochen.
- Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, zum Kraut geben und durchrühren. Die Krautfleckerl mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas nachdünsten lassen.