

Krautfleckerl

**Ein klassisches österreichisches Schmankerl:
Krautfleckerl nicht zu mögen, ist nahezu unmöglich.
Gutes Essen kann so einfach sein ...**

Zutaten

500g Weisskraut (-kohl)
30g Butter
2 EL Zucker
2 Zwiebeln, gehackt
100g Speckwürfel
1,5dl Bouillon
250g Fleckerl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

- 1** Weisskraut in 2 cm grosse Quadrate schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Zwiebel und Speck beigegeben, kurz anrösten und das Kraut zugeben. Mit Bouillon aufgiessen, würzen und etwa 25 Minuten dünsten. Bei Bedarf wenig Bouillon zugießen, aber nicht zu flüssig werden lassen.
- 2** Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abseihen, kurz abschrecken, damit sie nicht zu weich werden. Gut abtropfen lassen.
- 3** Das Kraut soll leicht bräunlich sein. Nudeln beifügen, gut mischen, bei hoher Hitze 1–2 Minuten mitdünsten lassen. Nach Belieben mit Salz, Paprikapulver, etwas gemahlenem Kümmel oder einem Spritzer Apfelbalsamessig verfeinern.

Tipp

Fleckerl oder auch Fleckerln sind ein traditioneller Bestandteil der österreichischen Küche und haben eine quadratische oder rautenförmige Nudelform. Sie können auch durch Farfalle ersetzt werden.

