

Blaukrautfleckerl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Winter Für: 4 Personen



Zutaten

2	Zwiebeln
2 TL	Zucker
600 G	Blaukraut
	Butterschmalz
	Apfelsaft oder Weißwein
	Salz
	Pfeffer, Piment, etwas Nelkenpulver
400 G	Fleckerl

Zubereitung

1. Den Nudelteig nach einem Rezept zubereiten und rasten lassen oder fertige Nudeln verwenden.
2. Die Zwiebeln fein würfelig schneiden. Das Kraut vierteln und ca. in 1 – 2 cm dicke Streifen schneiden, die Streifen dann nochmals zu rechteckigen Fleckerl schneiden.
3. Etwa 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel bei mäßiger Hitze glasig andünsten, Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Dann das würfelig geschnittene Kraut hinzugeben und kurz durchrösten.
4. Mit Apfelsaft oder Weißwein ablöschen mit Salz, Pfeffer, Piment und etwas Nelkenpulver würzen.
5. Die Hitze reduzieren und einen Deckel auf die Pfanne geben, etwa 10 -15 Minuten dünsten lassen, das Kraut sollte noch Biss haben.
6. In der Zwischenzeit die Fleckerl bissfest kochen und nach dem Kochen kalt abschrecken damit sie nicht mehr weitergaren.
7. Hat das Kraut den gewünschten Biss, werden die Fleckerl zugeben und alles wird durchmischt, eventuell nochmals nachwürzen.