

© Salzburger	Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Dauer: /Wittel		
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch		
Saison: Herbst Winter		
Für: 4 Personen		
Verfasst von: Martina Höfelmaier		

Zutaten

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

Zubereitung

- 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.

Isst-Gut-Rezept, Nudel-Tag

Zu den Krautfleckerln passt hervorragend ein Salat.