

Einfach ist am besten: Krautfleckerl mit Maultaschenteig



Einfach kann so gut sein...

Aus ganz wenigen Zutaten lässt sich ein erstklassiges Pfannengericht zubereiten: Krautfleckerl. Das Original ist vermutlich eine österreichische Spezialität. Sie finden sich auch immer wieder auf heimischen Speisekarten. Deswegen habe ich eine Rezeptur mit Maultaschenteig zubereitet. Und das Ergebnis war köstlich. Wer vegetarisch kochen möchte, lässt den Speck einfach weg. Zum Servieren darf ruhig ordentlich geriebener Bergkäse auf die Fleckerl gestreut werden.

Viel Vergnügen mit unserer Interpretation der „Krautfleckerl“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1/2 Weißkraut
- 100 g Speckwürfel
- 200 g Zwiebelwürfel
- Ca. 250 g Maultaschne- oder Nudelteig
- Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel
- Petersilie
- Etwas Butter oder Öl

Zubereitung

Vom Weißkraut den Strunk entfernen und klein schneiden (1-2 cm).

Das geschnittene Kraut mit den Händen und einem ½ TL Salz verkneten und 10 Minuten stehen lassen.

In einer großen Pfanne die Zwiebel- und Speckwürfel anbraten. Dann Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Das ausgedrückte Kraut dazugeben und bei kleiner Stufe rührend ca. 45 Minuten braten.

Den Maultaschen- bzw. Nudelteig in kleine Quadrate (3 cm groß) schneiden. Die Nudelflecken am Besten erst 30 Minuten antrocknen lassen, dann kleben diese beim Kochen nicht zusammen. Dann in reichlich Salzwasser ca. 1 Minute kochen. Dabei 1 EL Öl hinzugeben und gut rühren, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.

Die Nudeln abseihen und eiskalt abschrecken. Sofort zum Kraut geben und mischen.

Salzen, pfeffern und gemahlene Kümmel zugeben.

Mit geschnittener Petersilie bestreuen und servieren.