

Krautfleckerln

Zutaten für vier Portionen:

- 750 g Weißkraut
- 250 g Teigfleckerln (wahlweise Farfalle)
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck
- 250 ml Fleischbrühe
- Butterschmalz
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Kümmel
- Zucker

Kraut waschen und vom Strunk befreien. In fingerdicke Würfel schneiden, salzen, gut vermischen und etwa 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Speck fein würfeln und bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz in einer großen Pfanne anschwitzen. Zuckern und weiterrösten, bis sich die Zwiebel leicht braun färbt. Das Kraut ausdrücken und zu der Zwiebelmasse geben. Kurz andünsten lassen und mit Brühe aufgießen. Hitze zurückdrehen und mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel würzen. Bei geschlossenem Deckel dünsten, bis das Kraut weich ist.

Vor dem Servieren die in Salzwasser bissfest gekochten Fleckerln und die klein gehackte Petersilie untermischen.