

Gericht und vom wem: Herzhafte Krautfleckerl / Manuela Strub

Zutaten:

Menge	Einheit	Zutaten
1	Stk.	mittlerer Krautkopf (Kabis)
300	g	Fleckerl (österreichische Nudelsorte in quadratischer Form)
1	Stk.	grössere Zwiebel
3-4	Stk.	Knoblauchzehen
1	EL	Öl
		Kümmel
		Salz, Pfeffer
		Petersilie

Zubereitung:

Für die würzigen Krautfleckerl den Krautkopf halbieren, den Strunk herausschneiden und das Weißkraut ihn ähnlich große, quadratische Stücke wie die Fleckerl schneiden. Dabei kann man auch die einzelnen Krautblätter ablösen und in Stückerl schneiden.

Die Nudelfleckerl in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.

Die Fleckerl abseihen und beiseite stellen. Auf der bereits benutzten Herdplatte, in einer geräumigen Pfanne Öl erhitzen.

Die fein geschnittene Zwiebel darin anrösten, das Kraut hinzugeben und unter ständigem Rühren kräftig rösten. Den Knoblauch etwas später hinzugeben.

Mit Kümmel, Salz und Pfeffer gut würzen und das Weißkraut so lange rösten, bis es durch ist und Farbe angenommen hat.

Die gekochten Nudelfleckerl unterrühren, gut vermischen und durchziehen lassen. Dadurch verbinden sich die Aromen erst so richtig.

Die gerösteten Krautfleckerl vor dem Anrichten nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Wer möchte, gibt beim Rösten von Zwiebel und Kraut etwas Zucker hinzu und lässt ihn leicht karamellisieren. Das verleiht den Krautfleckerl eine besondere Note.

Montag, 29. April bis Freitag, 3. Mai 2024

"Krautfleckerl" - Nudeln aus Österreich mit Kabis - wer's mag auch leicht karamellisiert. Das Rezept stammt von Manuela Strub (GL-Mitglied). Seit 14 Jahren zeichnet sie verantwortlich fürs Restaurant Pantheon. Unermüdlich begleitet sie ihr Team und die zahlreichen Events im Museum, oft bis weit in die Nacht hinein. Uns allen ist sie eine einfühlsame Kollegin, Brüderli-Schwester und Beraterin, wenn es um heikle Themen geht. Sie hingegen ist gar nicht heikel. Deswegen mag sie auch einfache Gerichte, am liebsten aus ihrer Heimat Steiermark.



www.bruederli.com / info@bruederli.com