

Krautfleckerl

Zutaten für 4 Personen

300 g Mehl griffig

3-4 Eier

Salz

1 kg Weißkraut

etwas Öl

1 Zwiebel

1 EL Zucker

Salz, Pfeffer, Kümmel ganz

Zubereitung

- Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem festen Teig kneten (wenn alle Zutaten miteinander vermengt sind, noch 5 Minuten weiter kneten).
 - 2 Laibchen formen und rund schleifen.
 - In ein feuchtes Tuch oder Frischhaltefolie wickeln.
 - 30 Minuten rasten lassen.
 - Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kurz übertrocknen lassen.
 - Zunächst der Länge nach ca. 1 cm breite Streifen schneiden, dann quer ebenfalls 1 cm breite Streifen schneiden – es sollen dabei in etwa 1x1 cm große Fleckerl entstehen. Am einfachsten gelingt dies mit Hilfe eines Pizzarades. Nochmals kurz übertrocknen lassen.
 - In siedendem Salzwasser bissfest kochen.
-
- Das Kraut putzen, halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.
 - Zwiebel schälen, feinnudelig schneiden, in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten.
 - Zucker zum Zwiebel geben und karamellisieren, dann feingeschnittenes Weißkraut hinzufügen, würzen und weich dünsten. Dabei immer wieder gut durchrühren. Je nach persönlichem Geschmack so lange dünsten, bis dieses eine leichte oder auch dunklere Braunfärbung aufweist.
-
- Fleckerl daruntermischen und nochmals abschmecken.