

Krautfleckerl



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4-6 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
45 Minuten

Zutaten

500 Gramm Nudeln (Fleckerl/ Bandnudeln)
100 Gramm Butterschmalz
3 Zwiebeln
1 Weißkohl
2 El. Zucker
500 ml Brühe
Salz, Pfeffer
gemahlener Kreuzkümmel



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Weißkohl vierteln, Strunk herausschneiden und die äußere Kohlblätter entfernen. Nun die Kohlviertel 3-4-mal längs durchschneiden und in mundgerechte Stücke teilen.

Wir brauchen jetzt entweder eine richtig große Pfanne oder einen breiten Topf. Du siehst jetzt schon wie viel Kohl du hast und wie viel Platz er im Topf braucht. Das Butterschmalz auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln dazugeben und andünsten. Zucker zufügen und leicht karamellisieren.

Tipp: Nicht zu dunkel werden lassen sonst schmeckt es bitter!

Kohl zugeben, vermengen und alles gut anrösten bis der Kohl eine schöne braune Farbe bekommt und karamellisiert. Dies dauert ca. 15-20 Minuten. Immer wieder gut durchrühren, nicht dass es anbrennt.

Jetzt 300 ml Brühe zugeben und mit geschlossenem Deckel den Kohl schmoren. Wenn nötig noch Brühe hinzufügen. Ist der Kohl weich, lassen wir die Brühe fast einkochen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und dem gemahlenem Kreuzkümmel nach Geschmack würzen.

Als letztes die gekochten Nudeln unterheben.

Gedanken: Ruhig ein bisschen intensiver würzen da die Nudeln viel Geschmack aufnehmen. In Ungarn essen wir die Krautnudeln sogar mit Puderzucker.