

## Krautfleckerl

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Für die Krautfleckerl Kraut putzen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.  
Mit Salz würzen, kurz durchkneten und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.  
Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und langsam karamellisieren lassen.  
Zwiebeln zugeben, unter Rühren glasig dünsten. Kraut zugeben und ebenfalls andünsten, bis es Farbe annimmt. Mit Kümmel würzen und mit Suppe und einem Schuss Essig ablöschen.  
Hitze reduzieren und das Kraut dünsten lassen, bis es gar ist.  
In der Zwischenzeit Fleckerl in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Nach dem Abgießen direkt zum Kraut geben und sorgfältig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie über die Krautfleckerl streuen und servieren.



### ZUTATEN

1 Krautkopf (ca. 600–800 g,

ersatzweise Spitzkohl)

Salz

1 weiße Zwiebel

3 EL Schmalz

(ersatzweise Butterschmalz)

2 EL Zucker

1 TL Kümmel

100 ml Gemüsesuppe

1 Spritzer Essig

300 g Fleckerl

Pfeffer

3 EL Petersilie gehackt