

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Karamellisierte Krautfleckerl

Koch: Andreas Döllerer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Fleckerl

- 300 g Hartweizengrieß
- 10 Eigelbe
- eine Prise Salz

Für das Kraut

- 600 g Spitzkraut
- 1 Zwiebel
- 50 g Kristallzucker
- 80 g Riesling Ausleseessig
- 150 g trockener Weißwein
- ½ TL Kümmel (ganz)
- 1 Msp. gemahlener Kümmel
- 300 g Rindsuppe
- 80 g Butter
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Quelle: ORF extra

- Für die Garnitur
- etwas frische Petersilie

Zubereitung

1. Für den Nudelteig der Fleckerl zuerst den Hartweizengrieß (nach und nach) und die Eigelbe in einen Küchenmaschinen-Kessel geben, mit etwas Salz würzen und zu einem glatten Nudelteig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

2. Nach dem Rasten den Nudelteig mit einer Nudelmaschine (oder einem Nudelholz) etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Teigrad in gleichmäßige Rauten schneiden.

Tipp: Die Fleckerl können auch am Vortag zubereitet werden bzw. roh eingefroren werden.

3. Für das Kraut zuerst die Zwiebel in feine Würfel und das Spitzkraut in Fleckerlgröße schneiden. Dann den Zucker in einem hohen Topf karamellisieren lassen, die Zwiebeln und das Kraut zugeben und mit Essig und Weißwein ablöschen.

4. Nun die Butter und den Kümmel beigeben, mit Rindsuppe auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein, sodass das Kraut eine sämige Konsistenz erhält.

5. Die Fleckerl in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen, unter das Kraut mischen, die gehackte Petersilie dazugeben und nochmals abschmecken. Auf einem flachen Teller anrichten, mit frisch geschnittener Petersilie garnieren und servieren.

Tipp: Je nach Geschmack können die Krautfleckerl auch mit etwas Chili oder Paprikapulver verfeinert werden.