



Krautfleckerl

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Fleckerl
- 1 Weißkraut
- Zwiebel
- Speckwürfel (je nach Geschmack)
- Zucker
- Essig
- Kümmel, Salz, Pfeffer, 2-3 Wacholderbeeren

Zubereitung

Kraut halbieren, Strunk entfernen, zuerst in Streifen schneiden und diese dann auf 2-3cm Länge quer schneiden.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden goldbraun anrösten und (je nach Geschmack) Speckwürfel hinzu geben. Anschließend 2 Teelöffel Zucker zugeben und vorsichtig bräunen.

Sauerkraut hinzugeben würzen und unter ständigen Rühren dünsten bis es weich ist. Einen Spritzer Essig und unter Umständen ein wenig Gemüsebrühe begeben.

Fleckerl in Salzwasser kochen und abseihen. In der Zwischenzeit sollte das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft sein. Einen Teil des Krautes mit den Fleckerl vermischen (Verhältnis ca. 1:1)

Nachmals abschmecken - fertig.