

Krautfleckerl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

450 G	Fleckerl
400 G	Weißkraut
1	Zwiebel
	Butterschmalz
2 EL	brauner Zucker
ETWAS	klare Suppe
150 G	Speck
1 TL	Salz
1 TL	Kümmel
	Petersilie

Zubereitung

1. Weißkraut fein schneiden.
2. Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden.
3. In Butterschmalz anrösten, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen.
4. Kraut beimengen mit dünsten und mit etwas Suppe aufgießen.
5. Fleckerl in Salzwasser kochen abseihen.
6. Gut mit dem Kraut vermischen und mit Petersilie servieren.