



Die Klasse 1CT der Kärntner Tourismusschule bereitet für Sie

# Krautfleckerln



# Krautfleckerln

## ZUTATEN für 4 Personen:

- 500 g Weißkraut
- 1 Stk. Zwiebel
- 2-3 EL Zucker
- 2 EL Öl
- 1,5 TL Kümmel
- Salz
- 250 g Nudeln (Fleckerln)
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Für die Krautfleckerl Weißkraut und Zwiebel klein schneiden. Öl erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Anschließend den Zwiebel zugeben und 2-3 Minuten rösten. Danach das Kraut beifügen und ebenfalls etwas mitrösten. Schließlich mit wenig Wasser aufgießen.
2. Mit Kümmel und Pfeffer würzen, gut umrühren und das Kraut weich dünsten. In der Zwischenzeit die Fleckerl in Salzwasser kochen. Kraut und Fleckerl gut vermengen und servieren.

## TIPP:

Die Krautfleckerl bekommen mit ein paar gerösteten Speckwürfeln eine feine herzhaft Note.