



Xenia kocht

Kraut Fleckerl 4 Personen

Fleckerl sind eine bestimmte Form von Nudeln. Das Gericht stammt aus der österreichisch-böhmischen Küche und die Original Fleckerl Nudeln sind bei uns kaum zu bekommen.

Fleckerl sind kleine, breite, fast quadratische Nudeln. Ich breche sehr gerne breite Bandnudeln in kleine Stücke und verwende diese dann für das Gericht – aber eigentlich funktioniert es mit jeder Nudel.

Die Genialität liegt in der Einfachheit. Das geschmorte und leicht angebräunte Kraut in Kombination mit der Pasta ist genau die Art Gericht, die man im Herbst und Winter essen will. Deftig und sättigend. Noch dazu ist es einfach und schnell gemacht und günstig für den Geldbeutel.

Traditionell wird es mit Weißkohl gemacht – aber nachdem wir ja eine Gemüsebox bekommen und im Winter jede Menge Kohl verarbeiten müssen, haben wir es auch mit Wirsing und Rotkohl schon gemacht. Und auch das wird lecker.

Zutaten

300 g Nudeln
1 mittelgroße Zwiebel
500 g Kohl
Etwas Zucker
Gemüsebrühe (ca. 200 ml)
Salz, Pfeffer

1. Den Kohl putzen, Strunk entfernen und dann in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden.
2. Die Pasta in Salzwasser gar kochen.
3. Währenddessen die Zwiebel in Öl langsam anrösten, so dass sie schön bräunt. Mit etwas Zucker karamellisieren. Den Weißkohl zufügen und ebenfalls unter Rühren langsam anrösten, so dass schöne braune Stellen entstehen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel gar dünsten.
4. Die Pasta abgießen und unter den Kohl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

