

Überbackene Krautfleckerl

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	75 Dekagramm
Schweineschmalz	3 Dekagramm
Hörnli (Teigwaren)	25 Dekagramm
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	1 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Essig	1 Teelöffel
Kümmelpulver	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Achtel
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	10 Dekagramm

Zubereitung:

Kraut vom Strunk befreien und feinnudelig schneiden; salzen, zusammenpresse und etwa 10 Minuten stehenlassen. Inzwischen in heißem Schmalz den Zucker karamelisieren lassen und Zwiebel darin hell anrösten. Mit Essig ablöschen, Kraut dazugeben, mit Kümmel sowie Pfeffer würzen und mit etwa 1/8 l Rindsbouillon weichdünsten (etwa 15 Minuten). Wichtig: Sparsam mit der Flüssigkeit sein - das Kraut soll eine hellbraune Farbe bekommen; wiederholt umrühren! Inzwischen in viel Salzwasser die Fleckerl etwa 10 Minuten "bissfest" kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Unter das gedünstete Kraut mengen, nachwürzen und noch kurze Zeit durchdünsten. Krautfleckerl in ein Bratenpfandl schichten; Räucherspeck fein schneiden, ausbraten und mit dem Fett über die Fleckerl gießen. Krautfleckerl im Rohr bei Oberhitze (220 Grad) noch etwa 10 Minuten überkrusten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-922-Ueberbackene-Krautfleckerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at