

# Krautfleckerl mit Speck

Die Krautfleckerl mit Speck avancieren schnell zum neuen Lieblingsgericht der Familie. Ein deftiges Rezept, mit Süßwein und Kümmel verfeinert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

300 g	Fleckerl
500 g	Weißkraut
130 g	<a href="#">Speck</a>
2 EL	Kristallzucker
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Öl
1 Schuss	Weißwein
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 ml	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
1 Prise	Kümmel

## Zubereitung

1. Am Beginn für die **Krautfleckerl mit Speck** die Zwiebel pellen und fein hacken. Anschließend vom Krautkopf die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Danach das Kraut in kleine Stücke schneiden. Als Nächstes die Schwarte von einem geschmackvollen Speck wegschneiden und kleinwürfelig schneiden.
2. Weiteres einen Topf mit reichlich Salzwasser für die Fleckerl aufstellen und die Fleckerl darin nach Anleitung auf der Packung weichkochen und anschließend abseihen.
3. Danach etwas Öl in eine Pfanne heiß werden lassen und den Speck anbraten, die Zwiebel beigeben und glasig dünsten. Weiteres ein bisschen Zucker überstreuen und alles zusammen

kurz karamellisieren lassen.

4. Anschließend das Kraut untermischen, etwas anbraten und mit Süßwein löschen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Im Anschluss Gemüsesuppe begeben und das Kraut etwa 20 Minuten auf kleiner Hitze leicht kochen lassen, sodass es weich wird aber trotzdem bissfest bleibt.
5. Vor dem Anrichten die Fleckerl zu dem Kraut untermischen und beides zusammen nochmals in einer Pfanne kurz erwärmen. Die Krautfleckerl mit Speck mit gehackter Petersilie überstreuen und servieren.

## **Tipp**

Ein kleiner Tupfer Sauerrahm macht die Krautfleckerl mit Speck noch schmackhafter.