Omas Krautfleckerl mit Wurst

Das Rezept für Omas Krautfleckerl mit Wurst ist ein beliebtes Gericht aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Weißkraut (frisch)
300 g	Fleckerl (quadratische Nudeln)
3 EL	Schmalz (oder Butter, Öl)
1 EL	Kristallzucker
120 g	Zwiebel
200 g	Wurst (Frankfurter, Mettwurst, Cabanossi)
1 EL	Apfelessig
125 ml	Gemüsesuppe
1 TL	Kümmel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst für **Omas Kraufleckerl mit Wurst** die Fleckerl nach Packungsanleitung in Salzwasser gar kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Den Krautkopf halbieren, Strunk entfernen und klein zerschneiden. Die Zwiebeln schälen und zerhacken. Die Wurst in kleine Stücke schneiden.

3. Das Schmalz in einem Topf erhitzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebeln und Würste hinzugeben und bei geringer Hitze einige Minuten glasig dünsten.

4. Jetzt das geschnittene Kraut in den Topf geben, verrühren und mit Essig und Brühe aufgießen. Etwa 10 Minuten dünsten lassen.

5. Abschließend die Nudeln untermengen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Noch zirka 2-3 Minuten auf kleiner Hitze durchziehen lassen.

Tipp

Für die vegetarische Variante, Omas Krautfleckerl einfach ohne Wurst zubereiten.