

# Speck-Krautfleckerl

Herhaftes Rezept mit preiswerten Zutaten. Die deftigen Speck-Krautfleckerl schmecken besonders gut an kalten Tagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

250 g	Fleckerl
500 g	Weißkraut
150 g	Kümmelspeck
2 EL	Kristallzucker
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
80 g	Schweineschmalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 EL	<a href="#">Rindsuppe</a> (zum Aufgießen)

## Zubereitung

1. Für die **Speck-Krautfleckerl** einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Fleckerl darin nach Packungsanweisung al dente garen. Anschließend mit einem Sieb entnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Kraut putzen, waschen, trocknen, den Strunk entfernen, klein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Das Schmalz in einem großen Topf zerlassen. Speck klein schneiden und darin anrösten. Dann den Zucker einrühren und karamellisieren lassen, dabei unentwegt rühren.
3. Die Zwiebelwürfel in den Topf geben und kurz anbraten, dann das Kraut zufügen. Ein wenig Suppe zugießen, pfeffern und salzen. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten lang dünsten, bis das Kraut weich ist. Bei Bedarf zwischendurch etwas Suppe zugießen.

4. Zuletzt die abgetropften Fleckerl unter das Kraut rühren, gegebenenfalls noch einmal abschmecken und servieren.

## Tipp

Die Fleckerl nicht zu weich kochen lassen. Andernfalls werden die Speck-Krautfleckerl matschig.