

Speck-Krautfleckerl

Herzhaftes 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

260 g	Fleckerl
500 g	Weißkraut
160 g	Kümmelspeck
2 EL	Kristallzucker
2 Stk.	Zwiebeln
80 g	Schweineschmalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 EL	Rindsuppe (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. Anderenfalls werden die Speck-Krautfleckerl matschig.