



# Krautfleckerl



6 Portionen



20 min zubereiten

30 min kochen



Hauptspeisen

## ZUTATEN

1 Kopf Weißkraut (ca. 1,7 kg)  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
80 g Zucker  
80 g Butter  
2 TL Kümmel  
500 g Fleckerlnudeln  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz & Pfeffer

Crème fraîche zum Servieren

## ZUBEREITUNG

Die äußeren Blätter des Krautkopfes entfernen. Den Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Das Kraut in grobe Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel klein würfeln und Knoblauch fein hacken.

Zucker in einen großen Topf geben, sodass er gleichmäßig am Boden verteilt ist. Den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis ein dunkles Karamell entsteht (dabei nicht rühren). Butter zugeben und mit dem Karamell verrühren. Kraut, Zwiebel, Knoblauch und Kümmel dazugeben, 200 ml Wasser angießen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einem separaten Topf die Fleckerlnudeln nach Packungsanleitung kochen.

Nach Ende der Kochzeit die Nudeln zum Kraut geben und alles gut durchmischen. Etwa 5 min bei kleiner Hitze ziehen lassen, Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Krautfleckerl mit Crème fraîche servieren.

## NOTIZEN

Fleckerlnudeln sind in Deutschland nicht erhältlich. Alternativ kurze Bandnudeln verwenden.