

Kraut Fleckerl

Zutaten für 3 Portionen:

1 kleines Weißkraut Happerl (ca. 1 kg), 1 grosse Zwiebel, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Kaffeelöffel Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Kümmel ganz, 1 Esslöffel Kümmel gemahlen, 1 Esslöffel Butter, Schuß Balsamico Essig, 250 g Fleckerl, Farfalle oder andere Pasta

Kraut putzen, waschen, vierteln, Strunk herausschneiden, und grob schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in heissem Öl hellbraun rösten, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Kraut dazugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze "rösten" gerade sooft umrühren, das sich ab und zu eine karamellfarbene Schicht am Topfboden bilden kann, die sich mit dem Umrühren wieder leicht löst und den Kraut Fleckerln den typischen Geschmack verleiht. Kraut etwa 30 Minuten garen, dann Butter und Balsamico einrühren, Farfalle in viel kochendes Salzwasser geben und al dente kochen, abseihen, nicht abschrecken sondern heiß mit dem fertig gegarten Kraut vermengen; eventl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Nach Belieben fein geschnittenes Kümmelkarree unter mengen oder mit gebratenen Speckstreifen servieren.



photographaphy: b. brasch . foodstyling: b. duregger