

# Krautfleckerl

## Für 4 Personen

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
6 EL Rapsöl	Mehl	800 g Spitzkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
1/2 EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsefond
1 EL gemischte Kräuter		

Aus Nudelgrieß, einer kräftigen Prise Salz, Eiern, 1 EL Öl und 2 bis 3 EL kaltem Wasser einen elastischen Nudelteig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Portionsweise auf Mehl sehr dünn ausrollen, in kleine Quadrate (etwa 2 x 2 cm) schneiden und 15 Minuten auf einem bemehlten Tuch trocknen lassen. Den Spitzkohl waschen, putzen, in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Rippen entfernen oder flach schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und im schwach erhitzten Öl kurz andünsten. Mit Zucker bestreuen, den Kohl zugeben und ganz kurz unter Rühren braten. Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle zugeben. Den Fond nach und nach zugießen und einkochen lassen. Den Spitzkohl bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren. Die Teigstücke in reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und unter ständigem Rühren bissfest garen (ca. 3 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen. Die Fleckerl mit dem Spitzkohl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 21. September 2009