

# Krautfleckerl mit Fleisch-Bällchen

## Für 4 Personen

### Für die Krautfleckerl:

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
4 EL Olivenöl	Mehl	750 g Spitzkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

### Für die Fleischbällchen:

1 Schalotte	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	150 g gemischtes Hackfleisch	1 Eigelb
Salz	Pfeffer	2 EL Butterschmalz

Aus Mehl, 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. In der Zwischenzeit für die Fleischbällchen Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen.

Das Brötchen in Wasser einweichen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Das Hackfleisch mit fein gewürfelter Schalotte, eingeweichtem Brötchen und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Klöße (ca. 3 cm Durchmesser) aus der Masse formen.

Die Hackbällchen in einer Pfanne in 2 EL heißem Butterschmalz braten.

Den Nudelteig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen, in kleine Quadrate (etwa 2 x 2 cm) schneiden und 15 Minuten auf einem bemehlten Tuch trocknen lassen.

Den Kohl waschen, putzen und in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Blattrippen entfernen, bzw. flach schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, den Kohl zugeben und ganz kurz unter Rühren braten.

Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer zugeben. Den Fond nach und nach zugeben und einkochen lassen. Den Kohl bei mittlerer bis starker Hitze so unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren.

Die Teigstücke in reichlich kochendem Salzwasser unter ständigem Rühren bissfest garen (ca. 3 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen.

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Teigfleckerl mit dem Kohl und den Hackbällchen mischen. Mit den Kräutern bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 30. April 2020