

Rippchen in Senf-Soße mit Weißkohl-Fleckerl

Für 2 Personen

200 g Weißkohl	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 TL Zucker	1 Prise Paprikapulver	200 ml Gemüsebrühe
150 g Nudelteigplatten	Salz	Pfeffer
2 gekochte geräucherte Rippchen	100 ml Sahne	1 EL scharfer Senf
1 EL Blattpetersilie		

Den Weißkohl vom Strunk befreien, in 1,5 Zentimeter große Quadrate schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, und klein schneiden. Weißkohl und Zwiebel in eine Topf mit 1 EL Butterschmalz goldgelb anrösten. Mit Zucker bestreuen und weiter rösten. Mit Paprikapulver würzen. Mit 80 ml Brühe ablöschen und zugedeckt weiter köcheln lassen, bis das Kraut weich ist. Die Nudelteigplatten in Salzwasser al dente kochen, herausnehmen und ebenfalls in 1,5 Zentimeter große Quadrate schneiden. Das Kraut mit den Nudeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rippchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und warm stellen. Restliche Brühe in einem Topf um die Hälfte einkochen, Sahne zugeben und mit Senf abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Krautfleckerl mit den Rippchen und der Soße anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Otto Koch Freitag, 20. Februar 2009