

Kraut-Nudel-Fleckerl mit Schinken

Für 4 Personen

Für die Fleckerl:

250 g Farfalle	Salz	1 Lorbeerblatt
2 Scheiben Ingwer	1 kl. getr. rote Chilischote	2 Kardamomkapseln
$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kurkuma	600 g Spitzkohl	2 Schalotten
200 g Kochschinken	150 g Champignons	2 Tomaten
200 ml Hühnerbrühe	mildes Chilisalz	getr. Majoran
1 gerieb. Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb
1 EL Petersilienblätter	1 EL Minzeblätter	1 EL Dillspitzen
2 EL braune Butter		

Für die Röstzwiebeln:

Öl	3 Schalotten	2 EL doppelgr. Mehl
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	

Für die Fleckerl die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit Lorbeerblatt, Ingwer, Chilischote, Kardamom und Kurkuma etwa 2 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben garen, dabei ab und zu umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, die ganzen Gewürze wieder entfernen.

Inzwischen vom Spitzkohl die äußeren Blätter und den harten Strunk entfernen. Die Blätter waschen, trocken schleudern und in etwa 2 cm große Rauten schneiden. Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Schinken in etwa 1 $\frac{1}{2}$ cm große Rauten schneiden. Pilze putzen, trocken abreiben und in etwa $\frac{1}{2}$ cm dünne Scheiben schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken und häuten, längs in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm breite Streifen schneiden und entkernen.

Für die Röstzwiebeln reichlich Öl in einer Fritteuse oder einem großen Topf auf 170°C erhitzen. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Mehl mit dem Paprikapulver mischen, die Schalotten darin wenden und überschüssiges Mehl abschütteln.

Dann die Schalotten im Öl knusprig braun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Den Spitzkohl in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze andünsten. Schalotten, Nudeln und etwas Brühe dazugeben und alles knapp unter dem Siedepunkt einige Minuten ziehen lassen. Dann Schinken und Pilze hinzufügen und alles kurz köcheln lassen. Tomaten dazugeben und erhitzen. Alles mit Chilisalz, 1 Prise Majoran, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale würzen. Petersilie, Minze und Dill dazugeben, die braune Butter unterrühren und alles kurz schwenken.

Zum Servieren die Kraut-Nudel-Fleckerl auf vorgewärmten Tellern oder in einer Gusseisenpfanne anrichten und mit den Röstzwiebeln garnieren. Nach Belieben mit Minze und Dill sowie mit Scheiben von schwarzen Nüssen (eingelegten unreifen Walnüssen) garnieren.

Alfons Schuhbeck am 06. September 2020