

Schinken-Fleckerl

Für 4 Personen:

0.5 mittelgroßer Weißkohl	2 Zehen Knoblauch	3 Schalotten
3 dicke Scheiben Kochschinken	1 EL Butter	1 TL Kümmel
0.5 l Rinderbrühe	1 Prise Salz	1 Prise Zucker
300 g breite Bandnudeln	Traubenkernöl	2 EL gehackte Petersilie
Pfeffer		

Den Kohl halbieren, den Strunk herauschneiden und die Blätter lösen (für 4 Personen benötigt man etwa 300 g Kohlblätter).

Die Blätter in mundgerechte, rautenförmige oder viereckige Stücke schneiden. Salzwasser erhitzen und den Kohl 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und hacken. Die Schalotten schälen und in feine Lamellen teilen. Den Schinken in größere eckige Stücke schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kohlblätter darin leicht anbraten. Knoblauch und Kümmel hinzufügen. Die Brühe angießen, bis der Kohl knapp bedeckt ist. Je 1 Prise Salz und Zucker hinzufügen, dann den Kohl 5 Minuten schmoren.

Die trockenen Nudeln leicht andrücken und in größere Stücke brechen. Salzwasser erhitzen und die Nudeln bissfest kochen.

Tropfnass zum Kohl in die Pfanne geben. Parallel etwas Traubenkernöl in einer Edelstahlpfanne erhitzen und die Schinkenstücke darin scharf anbraten, damit Röstaromen entstehen. Schalotten dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Dabei leicht zuckern und salzen.

Schinken und Schalotten zu Nudeln und Kohl in die Pfanne geben, alles gut vermengen. Den Röstansatz in der SchinkenZwiebelpfanne mit etwas Brühe lösen und in die andere Pfanne gießen.

Wer mag, kann noch etwas Butter oder Brühe hinzufügen. Die fertigen Fleckerl mit gehackter Petersilie bestreuen, auf Teller geben und mit frisch gemörsertem Pfeffer würzen.

Dazu passt ein italienischer Weißwein.

Rainer Sass am 07. Februar 2020