



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|-----------------|
| 750 g | Universal-Mehl |
| 3 | Eier |
| 1.5 kg | Kraut |
| 70 g | Fett |
| | Salz |
| etwas | Zucker |
| 2 | Zwiebeln (groß) |

Krautfleckerl von Gertrude Richter

Anleitung

Vorbereitung:

Zwiebel fein hacken und Kraut nudelig schneiden. Zubereitung:

Das Mehl wird auf das Brett gegeben, gleiche Teile Eier und kaltes Wasser werden versprudelt in das Mehl gegeben und mit dem Messer darin kurz vermengt. Das Ganze wird dann mit den gut gewaschenen Händen zu einem festen, glatten Teig so lange verknetet, bis die Schnittfläche glatt ist. Nun formt man gleichmäßige Laibchen, rollt diese dünn aus und läßt die Flecke an einem luftigen Ort kurz antrocknen. Dann werden nach Belieben Nudeln oder Fleckerln geschnitten, diese in siedendem Salzwasser "Aldente"-gekocht, gut abgeseiht (nicht abgeschreckt). Nun bräunt man in heißem Fett Zucker und Zwiebel, gibt das nudelig geschnittene Kraut, Salz, einen Spritzer Essig dazu und dünstet es. In das noch nicht ganz weich gedünstete Kraut kommen die gekochten Fleckerln. Alles zusammen läßt man noch einige Zeit lang dünsten. Abschmecken nach Lust und Laune und ab zum servieren um die hungrige Meute zu beruhigen. Tipp:

Sollten sie bereits mehr Nudelteig produzieren, diesen nicht salzen, da er leichter trocknet und daher auch besser haltbar wird!