

Krautfleckerl

Für 4 Personen

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
4 EL Rapsöl	Mehl	800 g Weißkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
1/2 EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsefond
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	

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.

Dann den Teig 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, in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Rippen entfernen oder 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. 6. Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle zugeben. Den Fond nach und nach zugießen und einkochen lassen. Den Kohl bei mittlerer bis starker Hitze so unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren.

Die Teigstücke in reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und 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 mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren.

Otto Koch am 22. Februar 2018