

## Neulerchenfelder Krautfleckerln

### Zutaten:

- 1 Häupel Weißkraut (mittelgroß)
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Butterschmalz
- 1 EL Zucker
- 1 Stück Zwiebel (groß, gehackt)
- Rindsuppe (zum Aufgießen)
- 200-250 g Fleckerln

### Zubereitung:

Zunächst vom Krautkopf den Strunk entfernen, dann die Krautblätter voneinander lösen, die Rippen ausschneiden und das Kraut schließlich fein hacken. Das geschnittene Kraut in eine große Schüssel legen, kräftig einsalzen, gut durchmischen und zugedeckt so lange stehen lassen, bis das Kraut zu „schwitzen“ beginnt. Das überschüssige Wasser gründlich ausdrücken. In einer Kasserolle Butterschmalz erhitzen, Zucker darüber streuen und karamellisieren. Gehackte Zwiebel darin anschwitzen, das Kraut beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt eine gute 1/2 Stunde weich dünsten, gegebenenfalls mit etwas Rindsuppe aufgießen. Inzwischen die Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann die Fleckerln unter das Kraut mengen, kräftig durchmischen und kurz mitdünsten lassen. Abschließend nochmals mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit grünem Salat servieren.