

Norberts Krautfleckerl

Zutaten für 2 Portionen

1/2 Stk. Krautkopf (Weißkraut)
30 g Rosinen
2 Stk. Zwiebel fein gehackt
200 g Fleckerl (meine bevorzugte Marke: „Wolf“)
Salz
Pfeffer
1 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Gänse- oder Schweineschmalz
1 dl Birnenmost
1 Esslöffel Schnittlauch (frisch oder getrocknet)
1 Prise Muskatnuss

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitung

Einen Topf gesalzenes Wasser (mind. 3 Liter) zum Kochen bringen. Fleckerl 5 Minuten kochen (auch, wenn am Packerl eine längere Kochzeit angegeben wird).

Kraut in ca. 1,5 x 1,5 cm große Stückerl schneiden

Rosinen waschen (in ein Sieb geben und kräftig brausen)

Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und verteilen, nach einer Minute Zwiebeln dazugeben.

Ständig umrühren oder sautieren.

Sobald die Zwiebelstückerl leicht Farbe annehmen, das geschnittene Kraut und die Rosinen dazugeben.

Weiter rühren oder sautieren.

Sobald das Kraut leicht bräunlich wird mit Most ablöschen.

Salzen, Pfeffern

Wer es lieber knackig hat, der mischt jetzt die gekochten und gut abgetropften Fleckerl unter das Kraut.

Wer es lieber "knatschig" hat, lässt das Kraut noch eine Viertelstunde köcheln, bevor er/sie die Fleckerl dazumischt.

Sparsam Muskat drüber reiben. Schnittlauch drunter mischen.

Noch einmal kurz sautieren.

Vegetarische Variante: Butter statt Schmalz nehmen

Vegane Variante: Pflanzenöl statt Schmalz (Ich habe dazu das ideale Öl noch nicht gefunden.) Eierfreie Fleckerl statt „Wolf“