

## Krautfleckerl

**Zutaten:** (ca. 4-6 Personen)  
400g bunte Fleckerl  
1 ½ - 2 kg Weißkraut  
200g Speck, klein geschnitten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
ca. 30g Butter  
1 TL Kümmel  
Salz, Pfeffer  
1 Suppenwürfel  
1 ½ TL Zucker  
ca. 700 ml Wasser



### **Zubereitung:**

Kraut halbieren, Strunk entfernen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. In einem großem Topf die Butter erhitzen, klein geschnittenen Speck, Zwiebel und Knoblauch anbraten. Zucker dazu geben und etwas braun werden lassen. Kraut hinzu geben und mitbraten, das Ganze im eigenem Saft ca. 5-10 Minuten dünsten. Wasser und Suppenwürfel zugeben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und ca. 15-30 Minuten weich dünsten. Nudeln im Salzwasser gar kochen, auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Nudeln zum Kraut geben, gut untermischen und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

TIP: Zu diesem Rezept, passen auch unsere Kümmel-Fleckerl sehr gut.