

Rezept 038 : Kürbis- Krautfleckerl

Zutaten :

400g Muskat Kürbis, blättrig geschnitten
400g Weißkraut, in Streifen geschnitten
250g Fleckerl
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Kristallzucker
1/8 Liter Weißwein
etwas Gemüsefond - wenn vorhanden
Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Kümmel
Muskatnuss

zum Garnieren :

4 Esslöffel Sauerrahm
Petersilie
Cocktail Tomaten
etwas Kernöl

Zubereitung :

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und im Öl anschwitzen, Zucker dazu geben und glatt rühren, das Kraut dazu geben und durchrösten.

Mit dem Wein löschen und mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zugedeckt weiter dünsten bis das Kraut weich ist.

Eventuell mit etwas Gemüsefond (oder zur Not mit Wasser) aufgießen.

In der Zwischenzeit die Fleckerln in Salzwasser kochen und abseihen.

Ca. 5 Minuten vor dem Servieren den Muskat Kürbis zum Kraut mischen.

Nun die Fleckerln darunter heben und mit Petersilie, wenigen Cocktail Tomaten und etwas Kernöl sowie Sauerrahm garnieren und servieren.

Guten Geschmack !