

Hier und heute

Krautfleckerl mit Speck und Röstzwiebelringen

Fabian Timmer zaubert ein herbstliches Wohlfühlgericht mit dem Saisongemüse Kohl: Krautfleckerl mit Speck und Röstzwiebelringen.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Die Zutaten

- 400 g Fleckerl (kleine quadratische Nudeln)
- 500 g Weißkohl oder Spitzkohl
- 150 g Speckwürfel
- 2 Zwiebeln (für das Kraut)
- 2 große Zwiebeln (für die Röstzwiebelringe)
- 2 EL Butterschmalz oder neutrales Öl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Mehl zum Wenden der Zwiebelringe
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Fleckerl in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, etwas Kochwasser auffangen und beiseitestellen. Kohl putzen, Strunk entfernen, in kleine Quadrate (ca. 2 × 2 cm) schneiden. Zwiebeln fein würfeln. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kohlquadrate kräftig anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Dann Zucker und Kümmel dazugeben, kurz karamellisieren lassen. Erst jetzt die Zwiebelwürfel und den Speck hinzufügen, alles zusammen glasig und leicht goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten schmoren, ggf. mit etwas Nudelwasser ablöschen. Nun die gekochten Fleckerl unterheben, gut durchschwenken und noch zwei bis drei Minuten zusammenziehen lassen.

Große Zwiebeln schälen, in 3-4 mm dünne Ringe schneiden.

In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

In 170 °C heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Anrichten:

Krautfleckerl auf Teller geben, mit den knusprigen Röstzwiebelringen bestreuen und sofort servieren.