

Krautfleckerl

Zutaten

½ Krautkopf
500 g Bandnudeln
50 g Butter
Zucker, Öl, Pfeffer und Salz



Zubereitung



Den Krautkopf halbieren, fein raspeln und in eine große Schüssel geben. 2 TL Salz darüberstreuen, mischen und 15 Minuten Saft ziehen lassen. In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen. Das Kraut aus der Schüssel entnehmen, den Saft auspressen und das möglichst gut ausgepresste Kraut rösten. Stets rühren damit nichts anbrennen kann. Gegen Ende des Röstvorganges einen TL Zucker untermischen und leicht karamelisieren lassen. Das Kraut ist fertig, wenn es eine goldbraune Farbe hat. Die Nudeln in Salzwasser kochen und mit 50 g Butter abschmelzen.

Beim servieren das geröstete Kraut unter die Nudeln mischen und mit Zucker bestreuen.