



# KRAUTFLECKERL

## Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Fleckerl-Nudeln  
½ Krautkopf (= ca. 650 g)  
2 große Zwiebeln  
2 EL Butter  
2 TL Knoblauch-Kräuterpaste  
oder 2-3 Knoblauchzehen  
1-2 TL Kümmel  
Salz, Pfeffer und eine Prise Kurkuma für eine  
schöne Farbe



## Zutaten fürs Knoblauch-Kräuteröl (optional):

10-12 Knoblauchzehen  
2 EL frische oder gefrorene Kräuter  
60-70 ml Olivenöl  
1 TL Salz

## Zubereitung Knoblauch-Kräuteröl:

Hackt den geschälten Knoblauch in einem Universalzerkleinerer oder mithilfe einer Knoblauchpresse klein. Fügt die Kräuter, das Salz und Öl hinzu und verrührt alles zu einer Paste. Diese Mischung hält sich im Kühlschrank gut verschlossen bis zu einer Woche. Ich verwende sie als Würze für verschiedene Gerichte und spare mir damit das ständige Knoblauchschälen- und hacken.

## Zubereitung Krautfleckerl:

- 1) Zuerst schält ihr die Zwiebeln und schneidet sie in Würfel. Falls ihr statt der Knoblauchpaste einfach nur Knoblauchzehen verwendet, schält diese und schneidet sie ebenfalls klein oder gebt sie durch die Knoblauchpresse.
- 2) Entfernt die äußeren Blätter vom Krautkopf und schneidet den Strunk heraus. Schneidet das Kraut in kleine Stückchen.
- 3) Kocht zunächst die Nudeln in reichlich Salzwasser. In der Zwischenzeit erhitzt ihr in einem großen Topf die Butter.
- 4) Bratet die Zwiebelwürfel in der Butter glasig an und fügt die Knoblauchpaste (oder die klein geschnittenen Knoblauchzehen) hinzu.
- 5) Fügt portionsweise das kleingeschnittene Kraut hinzu, reduziert die Hitze auf mittlere Stufe und dünstet alles bis das Kraut gar ist. Das dauert ca. 15 min.
- 6) Dann wird mit Salz und Pfeffer, einer Prise Kurkuma für die Farbe und Kümmel gewürzt.
- 7) Gebt die Nudeln portionsweise zum Kraut dazu und vermengt alles gut miteinander. Guten Appetit!

### **Sastojci za 2-3 osobe:**

250 g krpica/flekica  
½ glavice kupusa (= ca. 650 g)  
2 velike glavice crvenog luka  
2 kašike maslaca  
2 kašike ulja od bijelog luka i začinskog bilja  
ili 2-3 čehne bijelog luka  
1-2 kašikice kima  
so, biber i trunčić kurkume za ljepšu boju



### **Sastojci za ulje od bijelog luka i začinskog bilja (opciono):**

10-12 čehni bijelog luka  
2 kašike svježeg ili zamrznutog začinskog bilja  
60-70 ml maslinovog ulja  
1 kašikica soli

### **Priprema ulja od bijelog luka i začinskog bilja:**

Čehne bijelog luka usitnite pomoću multipraktika ili prese za bijeli luk. Dodajte mu začinsko bilje i ulje pa sastojke dobro sjedinite. Stvorit će se pasta koju držite u frižideru i najbolje u staklenim posudama sa poklopcem. Tu pastu možete koristiti kao dodatni začini za razna slana jela, jer će im dati posebnu aromu a u frižideru se neće pokvariti čak ni nakon 7 dana. Pasta će vas također poštediti svakodnevnog guljenja i sjeckanja bijelog luka.

### **Priprema krpica:**

- 1) Prvo ogulite crveni luk i izrežite ga na kockice. Ukoliko ne koristite pastu od bijelog luka i začinskog bilja, ogulite čehne bijelog luka i narežite ih na sitne kockice ili ih stavite kroz presu.
- 2) Odstranite vanjske listove kupusa i korijen pa ga izrežite na komade srednje veličine kao u videu.
- 3) Krpice skuhaite u slanoj vodi prema upustvima proizvođača (kod mene je to 7-8 min), a u međuvremenu u velikom loncu zagrijte maslac.
- 4) Kockice crvenog luka popržite na maslacu pa dodajte pastu (ili nasjeckane čehne bijelog luka).
- 5) Postepeno dodajte komade kupusa, smanjite vatru na srednju pa sve skupa dinstajte oko 15 min.
- 6) Začinite solju, biberom, trunčićem kurkume i kimom.
- 7) Kuhanu tjesteninu umiješajte u mješavinu kupusa i luka i već ih možete servirati.