Nah&Frisch

Thermomix Professional

Krautfleckerl

Hauptspeise Gemüse Hausmannskost Nudelgerichte Österreichisch Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Fleckerl einwiegen und zur Seite stellen. 450 g Kraut in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels 5 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
Die übrigen 450 g Kraut in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels 5 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und zu dem bereits zerkleinerten Kraut in die Schüssel umfüllen. Zwiebeln, Öl, Zucker, Knoblauch, Kümmel und Paprikapulver in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und 5 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.
Wasser, zerkleinertes Kraut, Apfelessig, 2 TL Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Gemüsesuppenwürfel zugeben und mithilfe des Spatels 30 Sek./Stufe 3.5 vermischen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 20 Min./100 °C/Stufe 1.5 dünsten.

Währenddessen ausreichend Wasser mit 2 TL Salz in einem großen Kochtopf (ca. 3-4 Liter) zum Kochen bringen und die Fleckerl nach Packungsanweisung, bissfest kochen. Gekochte Fleckerl abseihen und zurück in den Kochtopf geben, gedünstetes Kraut und Majoran zugeben. Krautfleckerl abschmecken, gut durchmischen und heiß servieren.

ZUTATEN

- 280 g Fleckerl
- 900 g Weißkraut, geviertelt, ohne Strunk, in Stücken (ca. 4 cm)
- 200 g Zwiebeln, halbiert
- 60 g Rapsöl
- 25 g Kristallzucker
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Kümmel, gemahlen
- 1½ EL Paprikapulver, edelsüß
- 150 g Wasser
- 1 EL Apfelessig
- 4 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 Prisen Cayennepfeffer, gemahlen
- ½ Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)
- oder 1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- 1-2 EL frischer Majoran, Blättchen gehackt