

# Original Wiener Krautfleckerl

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses klassische, fleischlose Gericht lebt von liebevoller Zubereitung und ausgewählten Zutaten.

## Zutaten

- Für die Fleckerl:
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Hartweizenmehl
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Ev. etwas Wasser
- Fürs Kraut:
- 1 kleiner Kopf Weißkraut
- 1,5 EL Schweineschmalz
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfeln
- 250 ml Rindfond , hausgemacht oder aus dem Supermarkt
- Etwas frischer, gehackter Schnittlauch
- 1 El Weinessig
- Pfeffer, Salz, 1 TL Kümmel, 1 TL Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Fleckerlteig:

### Schritt2

Beide Mehlsorten mit den Eiern, einer Prise Salz und ev. etwas Wasser kräftig, 10 min., zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten. Mit etwas Öl einstreichen und in Küchenfolie, ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

### **Schritt3**

Anschließend dünn ausrollen, mit der Nudelmaschine, auf Stärke 6.

### **Schritt4**

10 - 15 min. abtrocknen lassen und mit dem Teigrad in 3 -4 cm große, viereckige Fleckerl ausschneiden.

### **Schritt5**

In reichlich Salzwasser, ca. 6 min. „bissfest“ kochen und auf ein Küchensieb schütten.

### **Schritt6**

Das Weißkraut:

### **Schritt7**

Putzen, die Außenblätter entfernen, vierteln und ebenfalls in 3 - 4 cm große Vierecke schneiden. Waschen, auf einem Küchensieb / Durchschlag ablaufen lassen.

### **Schritt8**

Den Kümmel in einen Teebeutel - Laschenfilter geben.

### **Schritt9**

Der Ansatz:

### **Schritt10**

Die Zwiebeln in Schweineschmalz glasig andünsten und 1 Tl Zucker dazu geben, ca. 1 min. karamellisieren lassen, mit dem Essig ablöschen. Dann kommt das gut abgetropfte Weißkraut dazu.

### **Schritt11**

Mit dem Rinderfond auf gießen und den Kümmel zufügen, "bissfest" dünsten, das Kümmelsäckchen wieder entfernen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Nunmehr die frisch gekochten Fleckerln unterheben, und mit Schnittlauch bestreut, servieren.

**Tags:** bodenständig, einfach, fleischlos, hausgemacht, klassisch, köstlich, Österreichisch, regional

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)484
- Fett (g)12
- KH (g)68
- Eiweiss (g)24
- Ballast (g)126

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/original-wiener-krautfleckerl/>