

# Krautfleckerl

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

**Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten**

## Zutaten

1 kg Weißkraut  
400 g Fleckerl  
1 Stk. Zwiebel  
200 g Öl  
Kümmel, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1.  
Den Krautkopf halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Kraut fein schneiden.
2.  
Die Fleckerl werden in Salzwasser bissfest gekocht und abgeseiht.
3.  
In einer Pfanne wird Öl erhitzt und der Zwiebel angeröstet. Das Kraut wird dazu gegeben und unter ständigem Rühren angeröstet.
4.  
Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und weiter rösten. Die Fleckerl dazu geben und abschmecken.
5.  
Wer möchte kann die Krautfleckerl mit Petersilie bestreuen und servieren.

## Kochtipps

Wer möchte kann bei Kraut rösten Zucker dazu geben. Das verleiht den Fleckerl eine ganz besondere Note.