

Rezept

# Krautfleckerl mit Speck

Ein Rezept von Krautfleckerl mit Speck, am 16.02.2025

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	Salz
<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>2 EL</b> Öl
<b>1/2</b> Weiß- oder Spitzkohl (ca. 600 g)	<b>150 g</b> durchwachsener Räucherspeck
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 TL</b> Kümmelsamen	schwarzer Pfeffer
<b>200 g</b> saure Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Eier und 1 EL Öl dazugeben und alles kräftig verkneten, bis ein gut gebundener, glatter Teig entstanden ist. Den Teig zur Kugel formen, in ein sauberes Küchentuch wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Am besten mit der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen und in Rauten schneiden. Auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten und ca. 1 Std. trocknen lassen. Dabei einmal wenden.
2. Den Kohl waschen, die Blätter vom Mittelstrunk befreien und in Rauten schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken. Butter und übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck und den Kümmel einrühren und bei mittlerer Hitze in 3 – 4 Min. glasig braten. Die Krautfleckerl dazugeben und 5-8 Min. braten, bis sie bissfest sind. Das Gemüse anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gleichzeitig reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudelfleckerl darin in ca. 3 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Petersilie zu den Krautfleckerln in die Pfanne geben. Gut mischen und abschmecken. Locker mit der Sahne verrühren, auf Teller verteilen und servieren.