

Rezept

Krautfleckerl mit durchwachsenem Räucherspeck

Ein Rezept von Krautfleckerl mit durchwachsenem Räucherspeck, am 28.06.2026

Zutaten

300 g doppelgriffiges Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche	3 Eier (Größe M)
1 TL Essig	1 EL Öl
750 g Weißkohl	Salz
80 g durchwachsener Räucherspeck	1 Zwiebel
1 EL Puderzucker	2 EL Öl
1 TL Kümmel	200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	Salz
2 EL gehackte Petersilie	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig 300 g Mehl mit Eiern, Öl, Essig und 1/2 TL Salz zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.
2. Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten formen oder portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 2 cm große Quadrate, Fleckerl, schneiden. Nudeln auf einem bemehlten Küchentuch locker ausbreiten, damit sie nicht zusammenkleben und ca. 30 Min. trocknen lassen.
3. Den Weißkohl putzen und in kurze, feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, würfeln. Speck würfeln und in Öl braten, Zucker darin karamellisieren lassen. Zwiebel unterrühren, hellgelb dünsten. Weißkohl und Brühe zugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Kohl bei schwacher Hitze 15 Min. weich dünsten.
4. Die Nudelfleckerl in reichlich kochendem Salzwasser in 3-5 Min. bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Nudeln unter den Kohl mischen und noch 2-3 Min. mitgaren. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in tiefen Tellern mit Petersilie bestreut servieren.