

Rezept

Krautfleckerl mit würzigem Bergkäse

Ein Rezept von Krautfleckerl mit würzigem Bergkäse, am 10.06.2026

Zutaten

300 g Hartweizenmehl (oder Spätzlemehl)	Salz
1 EL Sonnenblumenöl	3 Eier (Größe M)
1 Spitzkohl (ca. 600 g)	1 rote Zwiebel
1/2 Bund Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter	1 TL Kümmelsamen
150 g saure Sahne	Salz
Pfeffer	je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
50 g reifer, würziger Bergkäse	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 gestrichenen TL Salz in einer Schüssel mischen. Öl und Eier dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Dann den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen und in ungleichmäßige Rauten oder Quadrate schneiden. Diese auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten.
3. Für das Kraut den Spitzkohl waschen, putzen, der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel in so große Stücke schneiden wie die Nudeln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kohl, Zwiebel und Kümmel darin bei mittlerer Hitze in 5-8 Min. braten, bis der Kohl bissfest ist. Dabei immer wieder umrühren.
5. Gleichzeitig in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln dazugeben und darin in ca. 3 Min. bissfest kochen.
6. Die Petersilie zum Kohl geben und zusammenfallen lassen. Die saure Sahne untermischen und den Kohl mit Salz, Pfeffer und den beiden Sorten Paprikapulver würzen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und unter den Kohl mischen. Die Krautfleckerl in eine Schüssel oder in tiefe Teller geben. Den Käse in Spänen darüberhobeln. Sofort servieren.