

Rezept

Sauerkraut-Fleckerl mit Speck

Ein Rezept von Sauerkraut-Fleckerl mit Speck, am 16.12.2025

Zutaten

Für das Sauerkraut

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1 Zwiebel | 1 EL Sonnenblumenöl |
| 1 TL Kümmel | 3 TL brauner Zucker |
| 500 g Sauerkraut | Salz |

Für die Fleckerl

- | | |
|---|---|
| 300 g Mehl | Salz |
| 3 Eier (L) | 2 EL Sonnenblumenöl |
| 100 g durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben) | 100 g saure Sahne |
| | 1 TL rosenscharfes Paprikapulver |

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 19 g F, 22 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Kümmel und Zucker darin andünsten. Sauerkraut zugeben und mit zwei Gabeln zerpfücken. Mit 125 ml Wasser aufgießen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 50-60 Min. weich garen. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugießen.
2. Inzwischen für den Nudelteig das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Die Eier und 1 EL Öl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Teig mit einem Messer oder einem Teigrädchen in Vierecke bzw. Rauten (»Fleckerl«) schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Fleckerl darin in ca. 3 Min. al dente kochen, dann abgießen und sehr gut abtropfen lassen. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden und das restliche Öl (1 EL) in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig und leicht braun werden lassen, dann die Fleckerl gut unterrühren.
3. Das Sauerkraut abschmecken und locker mit den Fleckerln in der Pfanne vermischen. Alles auf Teller verteilen und mit je einem Klecks saurer Sahne und Paprikapulver garnieren. Heiß servieren.