

Krautfleckerl „Tante Jolesch“

Jahrelang versuchte man der Tante Jolesch unter allen möglichen Listen und Tücken das Rezept ihrer unvergleichlichen Schöpfung herauszulocken. Umsonst, sie gabs nicht her...

Und dann also nahte für die Tante Jolesch das Ende heran, ihre Uhr war abgelaufen, die Familie hatte sich um das Sterbelager versammelt, in die gedrückte Stille klangen gemurmelte Gebete und verhaltenes Schluchzen, sonst nichts. Die Tante Jolesch lag reglos in den Kissen. Noch atmete sie.

Da faßte sich ihre Lieblingsnichte Louise ein Herz und trat vor. Aus verschnürter Kehle, aber darum nicht minder dringlich kamen ihre Worte:

- Tante, ins Grab kannst du das Rezept ja doch nicht mitnehmen. Willst Du es uns nicht hinterlassen? Willst Du uns nicht endlich sagen, wieso deine Krautfleckerln immer so gut waren?

Die Tante Jolesch richtete sich mit letzter Kraft ein wenig auf: "Weil ich nie genug gemacht hab....."

Sprachs, lächelte und verschied.

Zutaten für 2 Personen:

Pro Person 12-15 dag Fleckerl Nudeln
50 dag Weißkohl
1 Zwiebel
2 EL Zucker
Essig
Öl
Kümmel
Salz
50 Minuten Geduld

1. Das Kraut am besten mit der Brotmaschine fein schneiden, in eine Schüssel geben und gut salzen (ca. 15 Minuten stehen lassen, bis Flüssigkeit entweicht).
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein schneiden und in heißem Öl anschwitzen.
3. Den Zucker zur Zwiebel geben und karamellisieren lassen.
4. Mit Essig ablöschen.
5. Das Kraut gut ausdrücken und ab in die Pfanne.
6. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden weich dünsten.
7. Das Kraut ist fertig, wenn es eine schöne braune Farbe annimmt.
8. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen, durch ein Sieb abseihen.

WICHTIG:

- Nudeln nicht mit kaltem Wasser abschrecken, denn sonst haftet die Sauce nicht an ihnen.
9. Die Nudeln mit dem Kraut vermischen und servieren.