



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Krautfleckerle

Krautfleckeke

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1 kleiner Krautkopf (Weißkohl)
- Schmalz zum Braten
- 1 EL Zucker
- 500 g Mehl
- ca. 4 Eier
- Salz
- etwas Wasser nach Bedarf



Zubereitung

1. Das Kraut grob schneiden oder raspeln.
2. Etwas Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Kraut darin unter gelegentlichem Rühren weich dünsten.
3. Sobald das Kraut leicht zu bräunen beginnt, den Zucker darüberstreuen. Alles weiter braten, bis das Kraut eine schöne goldbraune Farbe annimmt.
4. In der Zwischenzeit aus Mehl, Eiern und etwas Salz einen festen Nudelteig herstellen. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen.
5. Den Teig dünn ausrollen und in kleine, rechteckige Flecke schneiden.
6. Die Flecke in reichlich kochendem Salzwasser garen, bis sie weich sind. Anschließend abseihen.
7. Die gekochten Flecke zum gebräunten Kraut in die Pfanne geben und vorsichtig miteinander vermengen.
8. Noch einmal kurz erwärmen und nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Tipp:

Für ein besonders kräftiges Aroma können die Krautflecke vor dem Servieren noch einige Minuten in der Pfanne angebraten werden. Einsendung

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse