

Krautnudeln Wiener Art

by Andreas - Sonntag, Juli 10, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/krautnudeln-wiener-art/>



Eigentlich handelt es sich um eine typische Wiener Spezialität. Die dort verwendeten Fleckerl (kleine quadratische Nudeln) habe ich aber nicht bekommen. Auch bin ich kein großer Freund von Schweineschmalz. Meine Version besteht stattdessen aus breiten, kurzen Bandnudeln und Butter.

250 gr. kurze Bandnudeln

500 gr. Weißkohl

2 Zwiebeln

150 gr. Räucherspeck

2 EL Zucker

80 gr. Butter

150 ml Rinderbrühe

Pfeffer

Salz

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. In ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Den Weißkohl vom Strunk befreien raspeln oder in kurze, schmale Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Räucherspeck fein würfeln. In einem großen Topf die Butter auslassen und darin die Zwiebel- und Speckwürfelchen anrösten. Dann den Zucker untermischen kurz karamellisieren lassen und mit der Hälfte der Rinderbrühe ablöschen. Die Kohlstreifen dazu geben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen. Eventuell zusätzliche Rinderbrühe nachfüllen. Abschließend die Nudeln unterheben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Weitere Empfehlungen:

Bäckerinkartoffeln

[Dieser Kartoffelauflauf ist sehr leicht herzustellen. Warum er Bäckerinkartoffeln heißt? Keine...](#)

Indisches Hähnchen in Safran-Joghurtsauce

[Dieses indische Safranhähnchen lässt sich sehr einfach herstellen. Ist nicht sehr scharf und i...](#)

Kartoffelcurry auf thailändische Art

[Ein Hauptbestandteil der thailändischen Küche ist Kokosmilch. Meist denkt man dann zuerst an h...](#)



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station