

Karamelizované rakúske cestoviny Krautfleckerl s červenou kapustou a malinami

30—40 Min

Príprava

1. Odstráňte vonkajšie listy z červenej kapusty, potom odstráňte stopku a nakrájajte na kúsky veľkosti sústa. Cibuľu nakrájajte na tenké plátky.
2. V hlbokej panvici alebo hrnci skaramelizujte cukor – ale dávajte pozor, aby sa nepripálil! Pridajte maslo a rozpusťte v ňom cukor. Trochu stiahnite plameň, pridajte kapustu a cibuľu a za stáleho miešania varte, kým cestoviny nebudú al dente (približne 20 – 30 minút).
3. Pridajte soľ, korenie a rascu a pokračujte v dusení.
4. Medzičasom uvarte cestoviny Fleckerl, kým nebudú al dente, a pridajte ku kapuste.
5. Medzičasom roztopte 1 PL masla na panvici, pridajte orechy a strúhanku a opekajte 2 – 3 minúty.
6. Pred podávaním zmiešajte maliny s cestovinami Fleckerl a ozdobte strúhankou a čerstvým korením.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Cestoviny Fleckerl
0.5 kg	Červená kapusta
2 kus	Cibule
100 g	Biely cukor
2 PL	Maslo
50 g	Lieskové alebo vlašské orechy, nasekané
50 g	Strúhanka
1.5 PL	Rasca celá
1 ČL	Štvorfarebné korenie celé
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
100 g	Maliny, čerstvé