



Karamellierte Rotkohlnudeln mit Himbeeren

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Äußere Blätter vom Rotkohl entfernen, halbieren, den Strunk entfernen und in grobe, aber mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel klein schneiden.
- 2 Zucker in einer tiefen Pfanne oder einem Topf karamellisieren, aber nicht schwarz werden lassen. Butter hinzufügen und Zucker darin auflösen. Hitze etwas reduzieren, Kohl und Zwiebel dazugeben und unter ständigem Rühren noch bissfest garen (ca. 20-30 Min).
- 3 Salz, Pfeffer und den Kümmel dazugeben und weiter schmoren.
- 4 Währenddessen die Fleckerl bissfest kochen und zum Rotkohl geben.
- 5 In der Zwischenzeit einen EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Nüsse und Brösel dazugeben und für zwei bis drei Minuten rösten.
- 6 Vor dem Anrichten die Himbeeren unter die Fleckerl mischen und mit Paniermehl und frischem Pfeffer garnieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|--|
| 400 g | Fleckerl (alternativ: andere Nudelsorte nach Wahl) |
| 0.5 kg | Rotkohl |
| 2 Stk. | Zwiebeln |
| 100 g | Kristallzucker |
| 2 EL | Butter |
| 50 g | Hasel- oder Walnüsse, gehackt |
| 50 g | Paniermehl |
| 1.5 EL | ♦ Kümmel ganz |
| 1 TL | ♦ Pfeffer bunt ganz |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 100 g | Frische Himbeeren |

