

Paste Krautfleckerl austriece caramelizate, cu varză roșie și zmeură

30–40 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

400 g	Paste Fleckerl
0.5 kg	Varză roșie
2 bucată	Cepe
100 g	Zahăr alb
2 lingură	Unt
50 g	Alune sau nuci, mărunțite
50 g	Pesmet
1.5 lingură	Chimen semințe
1 linguriță	Piper mozaic boabe
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
100 g	Zmeură, proaspătă

Pregătire

1. Îndepărtează frunzele exterioare ale verzei roșii, apoi scoate cotorul și taie în cuburi aproape cât o înghițitură. Taie ceapa în felii subțiri.
2. Caramelizează zahăr într-o tigaie sau oală adâncă dar nu-l lăsa să se ardă! Adaugă untul și dizolvă zahărul în el. Redu puțin intensitatea focului, adaugă varza și ceapa și lasă-le să fiarbă al dente amestecând constant (aproximativ 20–30 minute.)
3. Adaugă sare, piper și semințe de chimen și călește în continuare.
4. Între timp, fierbe pastele Fleckerl al dente și adaugă varza.
5. Între timp, topește 1 lingură de unt într-o tigaie, adaugă nuci și pesmet și prăjește timp de 2–3 minute.
6. Înainte de servire, adaugă zmeura în pastele Fleckerl și decorează cu pesmet și piper proaspăt.