



Paste Krautfleckerl austriece caramelizate, cu varză roșie și zmeură

🕒 30–40 Min. 

Pregătire

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

- 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! Aducă untul și dizolvă zahărul în el. Redu puțin intensitatea focului, aduică varza și ceapa și lasă-le să fiarbă al dente amestecând constant (aproximativ 20–30 minute.)
- 3 Aduică sare, piper și semințe de chimen și călește în continuare.
- 4 Între timp, fierbe pastele Fleckerl al dente și aduică varza.
- 5 Între timp, topește 1 lingură de unt într-o tigaie, aduică nuci și pesmet și prăjește timp de 2–3 minute.
- 6 Înainte de servire, aduică zmeura în pastele Fleckerl și decorează cu pesmet și piper proaspăt.

