

Kraut - Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

280	Gramm	Bandnudeln,
1	Teel.	Salz,
500	Gramm	Weißkraut,
2	Essl.	Butterfett,
1		Knoblauchzehe (gepresst),
5	Essl.	Fleischbrühe

Anleitung:

Die Nudeln in viel Salzwasser weich kochen. zubereitung: Das Kraut fein hobeln. Im heissen Butterfett den Knoblauch glasig werden lassen. Das in feine Streifen geschnittene Kraut dazugeben und einige Minuten daempfen. Mit Fleischbruehe abloeschchen und weiter duensten (ca. 20 Minuten bei starker Hitze) bis das Kraut goldbraun gebraten ist. Die abgetropften Nudeln beigeben. Alles gut miteinander vermischen.