

Spätzle mit Weisskraut und Speck

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spätzle
1	kg	Weißkraut
100	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
150	Gramm	Gemüsezwiebeln
50	Gramm	Butterschmalz
2	Teel.	Kümmel
300	ml	Gemüsebrühe
100	ml	Weißwein
1	Essl.	Sherryessig
2	Essl.	Gehackte Petersilie
100	Gramm	Frisch geriebener Bergkäse
		Salz, schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Zubereitungszeit: 50 Min.

1. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln pellen und fein hacken. Beim Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

2. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Gemüsezwiebeln und Speck glasig dünsten. Kraut hinzufügen und weiter dünsten. Mit Weißwein und Essig ab-löschen und weiter garen. Gemüsebrühe dazugeben. Mit Kümmel, Pfeffer und Salz würzen und 25 Min. im geschlossenen Topf schmoren, bis das Kraut weich ist.

3. Zwischenzeitlich Spätzle in Salzwasser 15 Min. kochen.

4. Eine große Schüssel anwärmen. Oben schwimmende Spätzle mit einer Schaum-kelle herausnehmen, in die Schüssel geben, mit Käse kräftig vermischen und auf Teller verteilen. Kraut dazu servieren und mit Petersilie bestreuen.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 3479 kJ (823 kcal)

Eiweiß 32 g

Fett 33 g

Kohlenhydrate 93 g