Krautfleckerl nach Matrosenart



Zutaten für 4 Personen

Für die Krautfleckerl:

300 g gemischtes Hackfleisch 500 g Spitzkohl

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige frischer Estragon
- 1 TL Kümmelsamen

(alternativ gemahlener Kümmel)

1 Prise Zucker

Salz & Pfeffer

200 g Nudeln nach Wahl

Für die Rotweinsauce:

375 ml Rotwein

1-2 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel kalte Butter

Zubereitung

Olivenöl in einen breiten Topf geben und erhitzen. Das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten, bis es von allen Seiten Farbe bekommt. Die Zwiebel und den Knoblauch in Streifen schneiden und zum Fleisch geben und kurz mit anbraten. Den Spitzkohl in Streifen schneiden und in den Topf geben, gut umrühren und mit anrösten. Der frische Estragon wird ebenfalls fein geschnitten und hinzugegeben. Mit Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen schon einmal die Lieblingsnudeln kochen. Anschließend wird alles miteinander vermengt. Gegebenfalls nachwürzen. Für die Rotweinsauce den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen (Achtung, Spritzgefahr!) und auf circa ein Drittel einkochen. Die kalte Butter hinzugeben und verrühren. Gegebenfalls kurz noch einmal aufkochen. Es soll eine sämige Reduktion entstehen. Die Krautfleckerl auf einer großen Platte anrichten und mit der Rotweinsauce übergießen.

