



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Nach dem Rezept der Bäuerin

Burgenländische Krautfleckerl mit Rheinriesling

Für ca. 4 Personen

Rheinriesling 2016 vom Biohof Klampfer

Geschmacklich erinnert er an Marillen und Pfirsiche. Seine verspielte Säure und belebende Frucht machen ihn ideal für den Genuss in einer frohen Runde. Der Rheinriesling wächst am Fehlmühlacker, einer tieferen Lage mit kühlerem Mikroklima. Hier entwickelt der Wein vor allem eine klare Säure und einen duftigen Geschmack. Nach der Pressung und Gärung, liegt er 7 Monate auf der Feinhefe im Stahlfass. Das macht ihn charaktvoller und haltbarer, außerdem wird der Sulfitgehalt auf ein Minimum reduziert.

Zutaten:

- 1 Kopf Weißkraut
- 3 -4 Zwiebel
- Knoblauch
- Öl
- 500g Dinkelfleckerl
- 1 TL Zucker
- 1/8 Rheinriesling trocken vom Biohof Klampfer
- Salz, Pfeffer

TIPP: Statt Öl kann man auch Schmalz verwenden, das macht die Fleckerl besonders gut.



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, fein würfelig schneiden und im Öl anrösten.
2. Knoblauch dazu pressen und nur kurz mitrösten
3. Kraut fein schneiden oder hobeln, zu Zwiebeln geben und auf mittlerer Hitze langsam rösten.
4. Das Kraut braucht eine halbe Stunde, es muss etwas dunkler und weicher werden. Regelmäßig umrühren.
5. Wenn das Kraut weich ist, den Zucker darüber streuen und einrühren. Leicht anbräunen lassen.
6. Mit Rheinriesling abschrecken und alles dünsten lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
7. Gekochte Fleckerl unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Krautflecker mit Essiggurkerl oder einem Löffel Rahm anrichten und ein Glas Rheinriesling dazu genießen.

TIPP: Für die süße Variante den Pfeffer weglassen und mit Zucker bestreuen.

Mahlzeit!