

# Crocky Krautfleckerl



1 **Zwiebel** schälen, schneiden und in etwas

**Öl** in der Pfanne knusprig braten, mit

1-2 TL **Zucker** bestreuen und noch vorsichtig weiterbrutzeln lassen, dann mit

1 kleinen Kopf **Weißkraut** (ca 800g, vorher putzen, vierteln, Strunk entfernen, in Streifen und dann in Fleckerl schneiden, max 1×1 cm),

ca 250 g **Teigwaren**

500 ml **Wasser**

1 EL **Kümmel**

**Pfeffer** und nach Bedarf Salz in den Keramiktopf geben, gut verrühren, mit dem Deckel verschließen und für ca 3 Stunden bei mittlerer Stufe im Crockpot/Slow Cooker garen lassen. Schmeckt supergut mit Salat oder Essiggurkerln.

Share this: