

Krautbulgur



Das ist eine Variation der klassischen Krautfleckerl.

Eine **Zwiebel** schälen, schnippeln und in wenig Fett anrösten. Einen Teelöffel **Zucker** dazugeben und karamelisieren lassen, dann das klein geschnittene und vorher eingesalzene **Kraut, Kümmel und Pfeffer** dazugeben und vorsichtig mitdünsten lassen. Gegebenenfalls mit der Hitze runtergehen und/oder in kleinen Mengen Wasser dazugeben und unter regelmäßigem Rühren dünsten lassen. Das Kraut soll auf jeden Fall weich sein.

In der Zwischenzeit **Bulgur** anrösten und mit der 1,5 fachen Menge Wasser (und etwas Salz) nach Belieben kochen lassen. Am Schluss beides miteinander verrühren und mit Salat servieren.

Share this: