

„Burgenländische Krautfleckerln“

G: Gertrude

I: Interviewerin

I: Servus Gertrude.

G: Hallo!

I: Gertrude, ich hab' heute eine Bitte an dich.

G: Ja?

I: Du kommst doch aus dem Burgenland?

G: Genau.

I: Meinst du, könntest du mir das Rezept für burgenländische Krautfleckerln verraten?

G: Natürlich kann ich das.

I: Ja, bitte.

G: Also... du nimmst einen halben Kilo (ein halbes Kilo) Fleckerln, die kochst du in Salzwasser weich, stellst sie auf die Seite. Dann nimmst du einen (ein) Kilo Kraut, Weißkraut, schneidest das Ganze fein, ganz fein schneiden. Dann nimmst du einen großen Topf, gibst Öl hinein, etwas Pfeffer und eine fein geschnittene Zwiebel oder vielleicht auch zwei, je nach Größe der Zwiebeln. Dann gibst du auch Zucker dazu, 1 Kaffeelöffel, 2 Kaffeelöffel Zucker.

I: Ins heiße Öl, oder?

G: Ja, ins heiße Öl. Kristallzucker. Und lässt es karamellisieren. Das heißt es wird so schön braun. Und dann löschst du das mit einem Kaffeelöffel Essig ab. Also einem Spritzer Essig ab.

I: Und da ist das Kraut schon drin?

G: Nein, da ist das Kraut noch gar nicht drinnen. Dann erst gibst du das Kraut hinein, mit etwas Wasser, nicht zu viel. Grad so viel, dass es nicht anbrennt und lässt es weich dünsten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt. Es muss so richtig weich sein und so richtig eine hübsche schöne braune Farbe... Dann noch Pfeffer und Salz und Kümmel. Und dann gibst du noch die Fleckerln, die gekochten und abgeseihten Fleckerln dazu, vermischt du alles und kannst es warm servieren.

I: Super!

G: Und es gibt dann drei Möglichkeiten es zu servieren: Entweder du isst es mit Staubzucker, süß. Oder du isst es mit Rahm. Oder du isst es mit (ge)bratenem Speck.

I: Oh, das klingt gut.

G: Man kann aber auch den Speck und den sauren Rahm zusammen kombinieren, oder auch den Staubzucker mit dem Rahm auch kombinieren. Das schmeckt auch ganz lecker.

I: Oh ja, sehr fein, das werd' ich morgen probieren!

G: Ja, okay!

I: Danke vielmals.