

## *Krautfleckerl mit Rotweinsauce*

Zutaten f. 4 Personen:

2 EL Olivenöl  
300 Gehacktes halb + halb  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Spitzkohl (500 gr.)  
1 TL Kümmel  
3 Estragonzweige gehackt  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Sahne beliebig  
375 ml Rotwein  
1 EL Butter  
250 gr. Frische Nudeln (flache Sorte)

Zubereitung:

Für die Sauce 1 - 2 EL Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und auf ca. ein Drittel reduzieren lassen. Butter unterrühren und mit Salz + Pfeffer würzen. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, dann abschrecken.

In der Zwischenzeit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, bei hoher Temperatur das Hackfleisch unter Rühren scharf anbraten. Die Zwiebel, den Knoblauch schälen, Den Spitzkohl putzen und alles in Streifen geschnitten dazugeben und mit anrösten. Mit Kümmel, Estragon, Salz und Pfeffer sowie etwas Zucker würzen. Die gekochten Nudeln vorsichtig unterheben, evtl. etwas Sahne dazu geben.

Alles auf eine Platte geben und mit der Rotweinsauce beträufelt servieren.