RESTLA-REZEPT



KRAUT-NUDELN

RESTLA:

- 200 – 250 g Nudeln

WEITERE ZUTATEN:

- 1 kleines Weißkraut
- 1 Zwiebel
- Salz
- Essig
- Zucker
- Kümmel
- 300 g Fleischwurst

ZUBEREITUNG

- Weißkraut klein schneiden. Die vorher geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl andünsten. Den Kohl dazugeben und mit den Gewürzen süß-sauer, wie Bayrisch Kraut, abschmecken. Bissfest kochen.
- Nudeln in Salzwasser kochen und anschließend abgießen.
- Fleischwurst in Würfel schneiden und gut braun anbraten.
- Im großen Topf alles miteinander vermengen. (Kraut, Nudeln, Fleischwurst) und abschmecken.

Eingereicht von Petra Hüttner, Konradsreuth