Rezept

Schupfnudeln mit Apfel-Sauerkraut

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Apfel-Sauerkraut, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DIE SCHUPFNUDELN:

- **300 g** mehligkochende Kartoffeln
- **50-60 g** Mehl
- **1** Eigelb (Größe S)
- frisch geriebene Muskatnuss
- **3-4 EL** Butterschmalz zum Ausbacken
- Salz
- **1 EL** Butter
- schwarzer Pfeffer
- **2 EL** Polentagrieß zum Bestreuen

FÜR DAS SAUERKRAUT:

- **1** Zwiebel
- **1 EL** Butterschmalz
- **50 ml** Apfelsaft
- knapp 1/2 TL Kümmelsamen
- **150 ml** Gemüsebrühe (Instant oder selbst gebacken)
- schwarzer Pfeffer
- **1 kleiner** Apfel
- **1-2 TL** brauner Zucker
- **400 g** loses Sauerkraut vom Fass
- **1** Lorbeerblatt
- Salz

AUßERDEM:

- Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- Kartoffelpresse oder -stampfer
- Schmortopf oder Pfanne mit Deckel
- **2 EL** Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln waschen, große Knollen halbieren. In den Dämpftopf ca. 3 cm hoch Wasser füllen, aufkochen und salzen. Den Dämpfkorb einsetzen und die Kartoffeln hineingeben. Bei kleiner Hitze zugedeckt in 20-30 Min. gar dämpfen.

2. Inzwischen für das Kraut die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden. Im Schmortopf oder der Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel- und Apfelstückchen darin leicht bräunen, dann mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit dem Saft ablöschen.

3. Das Kraut dazugeben und mit einer Gabel auflockern. Kümmel und Lorbeerblatt dazugeben, die Brühe angießen und aufkochen. Das Kraut bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Min. garen. Die Flüssigkeit soll fast ganz verdampfen, das Kraut darf aber nicht anbrennen.

4. Inzwischen die gegarten Kartoffeln aus dem Topf nehmen und ausdampfen lassen, dann sofort pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken oder sehr fein zerstampfen. 50 g Mehl darübersieben. Die Butter und das Eigelb dazugeben und alles schnell verkneten. Den Teig mit 1/2 TL Salz sowie je 1 kräftigen Prise Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu klebrig, noch etwas Mehl unterkneten.

5. Einen großen Teller dünn mit 1 EL Polentagrieß bestreuen. Den Kartoffelteig zu 2-3 cm dicken Rollen formen. Diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann aus den Stücken fingerdicke, kurze Nudeln formen und diese nebeneinander auf dem Polentateller ablegen. Sind alle Schupfnudeln gerollt, den restlichen Polentagrieß darüberstreuen.

6. Das Kraut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls nötig, restliche Flüssigkeit offen einkochen. Das Lorbeerblatt entfernen.

7. Zum Braten in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Schupfnudeln hineingeben und in 3-4 Min. rundum bräunen, dann herausnehmen. Das Kraut in die Pfanne umfüllen, die Schupfnudeln daraufgeben und alles mit dem Schnittlauch bestreuen. Heiß servieren.