Rezept

Kraut-Schupfnudeln

Ein Rezept von Kraut-Schupfnudeln, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Butter
50 g	Speisestärke
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
3 EL	Sonnenblumenöl
150 ml	Weißwein
1	Lorbeerblatt
4	Wacholderbeeren
	Kartoffelpresse
2 Stängel	glatte Petersilie
	Salz
2	Eigelb (Größe M)
100 g	Mehl
2 EL	Butterschmalz
150 g	durchwachsener Räucherspeck
800 g	Sauerkraut
200 ml	Gemüsebrühe
1	Nelke
	Salz
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und hell bräunen, abkühlen lassen.

2. Inzwischen für das Kraut die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln darin 2 Min. anbraten. Das Sauerkraut, den Wein, die Brühe und die Gewürze dazugeben. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit beinahe ganz verdampft ist. Kraut mit Salz würzen, Gewürze entfernen.

3. Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Die Kartoffeln kurz abkühlen lassen, dann noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eigelben, der Stärke, dem Mehl und der gebräunten Butter vermengen. Teig mit Salz und Muskat würzen.

4. Den Kartoffelteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dicken Rollen formen, mit einem Esslöffel Teignocken (je ca. 15 g) abstechen und diese mit bemehlten Händen zu Würsten formen, die an den Enden spitz zulaufen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben, gut abschrecken und abtropfen lassen.

5. Ist das Kraut fertig gegart, Schmalz in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen. Die Nudeln darin bei mittlerer Hitze in ca. 4 Min. goldbraun braten. Kraut gut abtropfen lassen, dazugeben, 2 Min. mitbraten. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden und über die Kraut-Schupfnudeln streuen.