

Rezept

Sauerkraut-Hack-Gulasch mit Schupfnudeln

Ein Rezept von Sauerkraut-Hack-Gulasch mit Schupfnudeln, am 11.05.2026

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
75 g Kabanossi	250 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Öl	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
500 g Sauerkraut (vakuumverpackt)	100 ml Weißwein (oder Apfelsaft)
300 ml Apfelsaft	2 EL Zucker
200 g Mehl	70 g Butter
1 Ei	frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch	4 EL saure Sahne
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 25 Min. garen. Abschrecken, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelschnee auf einem Blech verteilen und völlig abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Wurst evtl. pellen, in feine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch verkneten. 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Hackmasse darin bei starker Hitze grob krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und wieder herausnehmen.
3. Das restliche Öl im Bratfett erhitzen und die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze andünsten. Das Sauerkraut dazugeben, zerzupfen und kurz mitdünsten. Wein, Apfelsaft und Zucker dazugeben und alles offen ca. 20 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren, evtl. etwas Wasser nachgießen. Das Kraut mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Inzwischen Kartoffelschnee, Mehl, 50 g weiche Butter, Ei, Muskat und Salz gut verkneten. Ist der Teig zu weich, noch 1-2 EL Mehl dazugeben. Den Teig auf wenig Mehl zu langen, fingerdicken Rollen formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Schupfnudeln rollen, die an den Enden spitz zulaufen. In kochendem Salzwasser portionsweise garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.
5. In einer großen beschichteten Pfanne die restliche Butter erhitzen. Die Schupfnudeln darin unter Wenden goldbraun braten. Hack zum Kraut geben, erhitzen und alles abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Nudeln, Kraut und Hack mit je 1 Klecks saurer Sahne und Schnittlauch servieren.