

Rezept

Sauerkraut mit Schupfnudeln

Ein Rezept von Sauerkraut mit Schupfnudeln, am 02.04.2023

Zutaten

300 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
80 g Zwiebeln	1 EL Olivenöl
350 g frisches Weinsauerkraut	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	3-4 Wacholderbeeren
1 Eigelb	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	40 g feiner Hartweizengrieß
40 g Mehl	2 Stiele glatte Petersilie
50 g Frischkäse (16 % Fett)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser in ca. 30 Min. weich garen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein hacken. 1 ½ TL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut, Brühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Brühe zugießen.
2. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und mit dem Eigelb vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Grieß und das Mehl nach und nach unterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.
3. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Den Backofen auf 80° vorheizen. Eine Auflaufform mit dem restlichem Öl einfetten. Den Kartoffelteig zu 2 Rollen (ca. 3 cm Ø) formen, die Rollen in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke zu ca. 5 cm langen Röllchen mit spitzen Enden formen.
4. Die Schupfnudeln portionsweise in das siedende (nicht kochende) Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, die Schupfnudeln mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, in die Form geben und im Backofen warm halten.
5. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Das Sauerkraut an den Rand schieben, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen. Den Frischkäse einrühren und erwärmen. Das Kraut mit den Schupfnudeln anrichten und mit der Petersilie bestreuen.