

## Rezept

# Schupfnudeln mit Kraut

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Kraut, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> kleiner säuerlicher Apfel	<b>4 EL</b> Butterschmalz
<b>1 TL</b> Zucker	<b>750 g</b> Sauerkraut
<b>1/4 l</b> Gemüsebrühe	Salz
<b>150 g</b> Spätzlemehl oder doppelgriffi ges Mehl	<b>1</b> Ei (M)
<b>1</b> Eigelb (M)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und samt der Schale in ausreichend Wasser in etwa 25 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen, dann noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einem Topf 1 1/2 EL Butterschmalz mit dem Zucker schmelzen. Die Zwiebel und den Apfel darin andünsten. Sauerkraut zerpflücken und dazugeben. Mit der Brühe aufgießen, salzen und zugedeckt in etwa 45 Minuten bei geringer Hitze weich garen. Falls nötig, noch etwas Wasser oder Brühe angießen.
3. Die ausgekühlten Kartoffeln mit dem Mehl, Ei, Eigelb und 2 geh. TL Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, in 1 cm breite Stücke schneiden und zu gut fingerdicken Nudeln mit spitzen Enden rollen.
4. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Schupfnudeln einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Das restliche Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Schupfnudeln dazugeben und bei mittlerer Hitze in 8-10 Minuten knusprig braten. Dabei die Pfanne immer wieder gut rütteln und die Schupfnudeln so wenden. Das Sauerkraut abschmecken und mit den Schupfnudeln schmecken lassen.