

Rezept

Schupfnudeln mit Kraut selber machen

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Kraut selber machen, am 23.04.2024

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
800 g Sauerkraut	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
1 EL Zucker	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	600 ml Gemüsebrühe
1 Ei (M)	Wiener Grießler oder Spätzlemehl + Mehl zum Arbeiten
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 20-30 Min. gar kochen. Abgießen und im heißen Topf ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen.

4. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Sauerkraut dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker gut würzen. Lorbeerblätter und Wacholder dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Einen Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze in ca. 1 Std. fertig garen. Abschmecken, falls nötig mit Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen.

5. Die Kartoffelmasse mit Ei, Mehl, Salz und Muskat verkneten. Ein nussgroßes Stück Kartoffelmasse abnehmen, rund rollen und in schwach kochendem Salzwasser ein Probeklößchen kochen – ist das zu weich oder zerfällt, noch etwas Mehl dazugeben.

6. Kartoffelteig auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einem 2 cm dicken Strang rollen. Schräg in 1 ½ cm breite Streifen schneiden und einzeln mit der Handfläche über das Arbeitsbrett rollen, sodass beide Enden spitz werden.

7. Die Nudeln über den Brettrand auf ein mit Mehl bestäubtes Blech schubsen – das süddeutsche Wort dafür ist schupfen, daher der Name. Man kann auch haselnussgroße Teigkugeln formen und diese zwischen den Handinnenflächen formen.

8. In kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren, sodass die Schupfnudeln mehr ziehen als kochen. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, noch 5 Min. garen.

9. Die Schupfnudeln entweder direkt mit dem Kraut anrichten oder – besonders lecker – mit etwas Butter in einer großen Pfanne anbraten, das Sauerkraut kurz mit anbraten und dann erst auf Tellern anrichten.