

Rezept

# Schupfnudeln mit Kraut und geräuchertem Wammerl

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Kraut und geräuchertem Wammerl, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>80 g</b> geräuchertes Wammerl (Bauchspeck)	<b>1-2 TL</b> Butterschmalz
<b>250 g</b> gegarte Schupfnudeln	<b>400 g</b> gegartes Sauerkraut
<b>2 EL</b> Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>1-2 Prisen</b> gemahlener Kümmel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Das Wammerl in ca. 4 cm lange und ½ cm dicke Streifen schneiden. Mit dem Butterschmalz in eine kalte große Pfanne geben, auf den Herd stellen und bei geringer Hitze langsam erhitzen, also den Speck in 4-5 Min. sanft ausbraten.

---

2. Dann die Schupfnudeln in die Pfanne geben und 2 Min. darin anbraten. Sauerkraut untermischen und in ca. 3 Min. erwärmen. Mit der Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Schupfnudeln auf Tellern oder gleich in der Pfanne servieren.