

Rezept

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Sauerkraut, am 25.03.2023

Zutaten

Für das Sauerkraut

100 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel
1 EL Öl	800 g Sauerkraut
100 ml Weißwein	100 ml Apfelsaft
100 ml Brühe (Instant)	5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Nelke
Kümmel nach Belieben	

Für die Schupfnudeln

1 kg gekochte und gepellte Kartoffeln vom Vortag	250 g Mehl
2 Eier	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	Muskatnuss, frisch gerieben

Außerdem

Zucker zum Abschmecken des Sauerkrauts	Butterschmalz zum Ausbacken
--	-----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Für das Sauerkraut den Speck fein würfeln. Die Zwiebel schälen und hacken. In einem Topf das Öl erhitzen. Den Speck mit den Zwiebeln darin anbraten. Das Sauerkraut in den Topf geben, mit Wein, Saft und Brühe ablöschen. Die Gewürze dazugeben. Alles bei schwacher Hitze 45 Min. schmoren lassen.
2. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln reiben oder durch die Presse drücken. Kartoffeln mit Mehl, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig verkneten. Daraus daumengroße Nudeln formen.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schupfnudeln darin 2 Min. kochen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
4. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Nudeln darin portionsweise goldbraun braten.

5. Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Schupfnudeln mit dem Sauerkraut servieren.