

## Rezept

# Schupfnudeln mit Sauerkraut

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Sauerkraut, am 18.12.2025

## Zutaten

### Für das Sauerkraut

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

### Für die Schupfnudeln

<b>1 kg</b>	gekochte und gepellte Kartoffeln vom Vortag	<b>250 g</b>	Mehl
<b>2</b>	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.