

Rezept

Schupfnudeln mit Spitzkohl

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Spitzkohl, am 17.07.2025

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	150 g Mehl
1 Ei (Größe M)	1 Eigelb (Größe M)
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
1 Spitzkohl (etwa 750 g)	1 große Zwiebel
4 EL Butterschmalz	1 TL Kümmelsamen
1 TL Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich kochen. Abgießen, kurz etwas ausdampfen lassen und pellen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse auf ein Küchenbrett drücken. Auskühlen lassen.
2. Dann Mehl, Ei und Eigelb mit 2-3 TL Salz und etwas Muskat dazugeben und alles rasch, aber gründlich zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh. Ist er zu feucht, noch etwas Mehl zugeben.
3. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen von 2 cm Ø formen. Etwa 1 cm breite Stücke abschneiden und zu fingerlangen Rollen formen, die am Ende spitz zulaufen.
4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schupfnudeln nacheinander in vier Portionen ins Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. darin köcheln lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz kalt abschrecken und auf einem Küchentuch 1 Std. trocknen lassen.
5. Dann den Kohl waschen, putzen, vierteln und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und ebenfalls in Streifen schneiden. In zwei großen Pfannen je 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze rundherum in etwa 8 Min. knusprig braten.
6. Gleichzeitig das übrige Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Kohl mit Kümmel und Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in etwa 8 Min. bissfest braten. Mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Die Schupfnudeln untermischen und gleich servieren.