

# Schupfnudeln mit Sauerkraut

Kartoffel-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 100g Schinkenspeck
- » 2 EL Öl
- » 1 gr. Dose Sauerkraut
- » 1/4l Instant-Klare-Brühe
- » 1/8l Apfelsaft
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 8 Wacholderbeeren
- » Salz & Pfeffer
- » 125g Mehl
- » 125g Stärke
- » 4 Eigelb
- » Muskat
- » 30g Butter/Margarine
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit der Schale in kochendem Wasser ca. 20min garen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Schinken ebenfalls in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Schinkenwürfel darin kross auslassen, zum Schluss die Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Sauerkraut zufügen und kräftig anschmoren. Mit Brühe und Apfelsaft ablöschen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zufügen. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt ca. 30min schmoren lassen.

2. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Stärke, Eigelb, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zufügen. Alles kurz verkneten. Aus dem Teig mit bemehlten Händen fingerdicke Schupfnudeln formen und portionsweise 4-5min in leicht siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Sobald die Schupfnudeln an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

3. Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin unter Wenden goldbraun braten. Die Schupfnudeln mit Sauerkraut auf Tellern anrichten und mit Petersilienblättchen garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 680kcal/E13g/F32g/KH82g pro Portion

angelegt am: 23.07.2004

Rezept-Nr: 1178

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke