


Schupfnudeln mit Kraut und Speck

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Portion/ Größe
4 Portionen

 Zubereitungszeit
60 Minuten

 Kochzeit
30 Minuten

Zutaten

Schupfnudeln

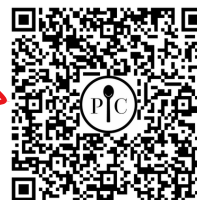
800 gr mehligte Kartoffeln
75 gr Weizenmehl (Typ 550)
75 gr Kartoffelmehl
eine Prise Salz
1 Ei

Kraut

500 gr Sauerkraut
1 Pkg. Speckwürfel
1 Zwiebel
2 El. Butterschmalz
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss



*Gusseiserne Bratpfanne
30 cm*



Zubereitung

Schupfnudeln: Kartoffeln mit der Schale weichkochen, das Wasser abgießen und komplett auskühlen lassen. Tipp: am besten kocht man sie am Vortag schon. Dann schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder reiben. Mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer ca. 8 cm dicken Rolle formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und mit den Händen Nudeln formen. In kochendem Salzwasser so lange kochen, bis die Nudeln auf der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

Kraut: Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Speckwürfel anbraten. Butterschmalz zufügen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Kraut ebenfalls dazu geben und kurz mitrösten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Schupfnudeln in heißer Butter goldbraun anbraten.
Zum Schluss mit dem Kraut mischen und genießen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

