

# Sauerkraut-Nacken-Steak, Senf-Soße und Schupfnudeln

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Schweine-Nackensteaks à 200 g	2 EL Sauerkraut	2 TL grober Senf
1 TL mittelscharfer Senf	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	125 ml Gemüsefond
125 ml Kalbsfond	2 TL grober Senf	1 TL mittelscharfer Senf
50 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Stärke	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Schupfnudeln:**

250 g Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Natron	300 ml Buttermilch
70 ml neutrales Öl	1 Prise feines Salz	

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Steaks waschen, trockentupfen und mit einem Plattiereisen zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. In einer Schüssel das Sauerkraut mit dem Senf vermengen, kräftig salzen und pfeffern und auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch zu einer Roulade aufrollen.

Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten und im Ofen ca. 15 Minuten fertig garen lassen.

**Für die Sauce:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl langsam glasig braten.

Fond angießen, kräftig aufkochen lassen und mit Sahne verfeinern. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Schupfnudeln:**

Mehl, Natron und Salz mit so viel Buttermilch verrühren, dass ein kompakter Teig entsteht.

In einer Pfanne ca. 120 ml Wasser mit dem Öl erhitzen und aufkochen. Aus dem Teig fingerdicke Schupfnudeln formen und diese in der Pfanne bei geschlossenem Deckel garen.

Sobald das Wasser verdampft und aufgesogen ist, sind die Schupfnudeln fertig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 05. Oktober 2018