

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Für zwei Personen

Für den Schupfnudelteig:

375 g kl. mehligk. Kartoffeln	75 g Weizenmehl (505)	10 g Kartoffelstärke
1 Ei	Mehl	Muskatnuss
Salz		

Für die Schupfnudeln:

150 g Speckwürfel	200 g Sauerkraut	2 Zwiebeln
30 g Bergkäse	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 TL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für den Schupfnudelteig:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln waschen und bei mittlerer bis hoher Hitze 15-20 Minuten weichkochen. Anschließend schälen und fein stampfen. Mehl, Ei, Kartoffelstärke, Salz und Muskat locker miteinander vermischen. Mit der Kartoffelmasse vermengen und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 cm dicke Rollen formen. Teiglinge abstechen und zu Schupfnudeln formen. Danach portionsweise ins heiße Wasser geben und jeweils 5 Minuten sieden lassen, bis sie nach oben steigen. Anschließend kurz in kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Für die Schupfnudeln:

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten.

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Kümmel in die Pfanne zum Speck geben. Schupfnudeln ebenfalls dazugeben und bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten.

Sauerkraut unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze 3 Minuten schmoren lassen. Den Bergkäse mit einer Käseibe hobeln und am Ende über die Schupfnudeln geben. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Valentina Harrendorf am 27. Januar 2021