

Apfel-Sauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eigelb	2-3 EL Mehl	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 Schalotten	3 EL Butter
250 ml trockener Weißwein	200 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Instant Bio-Gemüsebrühe	1 Prise Zucker
2 Äpfel		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermengen, Mehl und die Kräuter untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Brühenpulver, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen. (Die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren.) Mit Salz und Pfeffer das Sauerkraut abschmecken. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken, unter das Sauerkraut mischen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Januar 2009