

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig

4 Eigelb

1 Prise Muskat

Salz

ca. 50 g Mehl

2 EL Butter

2 TL Koriandersamen

Pfeffer

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten

150 ml Gemüsebrühe

1 TL Wacholderbeeren

2 Äpfel

1 EL Butter

400 g Sauerkraut, frisch

1 Prise Zucker

Salz

200ml trockener Weißwein

2 Lorbeerblätter

Pfeffer

Für die Zwiebelschmälze:

2 Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen.

Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell die Eigelbe untermengen, Mehl und Koriander untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein und die Brühe hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, 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 Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Zwiebeln goldgelb anschwitzen. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Sauerkraut in die Tellermitte geben, die Schupfnudeln und die geschmälzten Zwiebeln darauf geben und servieren.

Vincent Klink am 28. Januar 2016