

Sauerkraut-Schupfnudeln

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	4 Eigelb
50 g Weizenmehl, Type 405	Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butter		

Für das Sauerkraut:

1 Zwiebel	1 EL Butter	150 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsebrühe	400 g Sauerkraut, frisch	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	1 Prise Zucker	Pfeffer
2 Äpfel	Salz	

Für die Zwiebelschmälze:

2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
------------	--------------------

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

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 die Eigelbe untermengen, Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

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

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, fein geschnittene Zwiebel zugeben und 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 verkocht sein, dazu evtl.

den Deckel abnehmen und bei starker Hitze einkochen). Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schmälze 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 geschmälzten Zwiebeln darauf geben und servieren.

Sören Anders am 04. November 2022