

# Kraut-Schupfnudeln mit gefüllten Schnitzelchen

## Für 4 Personen

### Für die Schupfnudeln:

800 g Kartoffeln, mehligk.	4 Eigelb (M)	100 g Mehl
Salz	Muskatnuss	2 EL Butter

### Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	400 g Sauerkraut, frisch
1 EL Zucker	Salz	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	Kümmel	200 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	

### Für die gefüllten Schnitzel:

1 kleine Zwiebel	3 Stängel glatte Petersilie	30 g Speckwürfel
500 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz

Kartoffeln gründlich abbürsten, knapp mit Wasser bedeckt sehr weichkochen.

Inzwischen für das Sauerkraut Schalotten schälen und fein schneiden.

Butter in einem Schmortopf erhitzen, Schalotten darin leicht andünsten. Sauerkraut untermischen, Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel dazu geben.

Wein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.

Währenddessen gekochte Kartoffeln abgießen, im Topf auf der noch heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln dann schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Eigelbe, Mehl, Salz und Muskat zu geben und alles kurz glatt verkneten.

Aus dem Teig auf wenig Mehl gleichmäßige, etwa 3 cm dicke, Rollen formen.

Davon etwa 2 cm große Stückchen abstechen. Zwischen den leicht bemehlten Handflächen zu Schupfnudeln formen.

Den Deckel vom Kraut abheben. Weiter köcheln lassen, bis das Sauerkraut weich ist. Dabei die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin ca. 4 Minuten gar ziehen lassen.

Schupfnudeln aus dem Kochwasser heben, in kaltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen und auf einem sauberen Geschirrtuch ausgelegen.

Für die Schnitzel die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne 1 TL Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, Speckwürfel zugeben und anbraten. Zuletzt die Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Schweinerücken in 4 Medaillons schneiden und die Fleischscheiben sehr dünn plattieren.

Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, auf jeweils eine Hälfte der Fleischscheiben etwas Speck-Zwiebelmasse geben, die andere Hälfte darüber klappen und fest andrücken.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin von beiden Seiten braten.

In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Die Schupfnudeln darin heiß schwenken oder leicht braun anbraten.

Nach Belieben das Sauerkraut mit etwas Butter verfeinern und abschmecken.

Schupfnudeln und Kraut vermischen und anrichten. Die Schnitzel dazu reichen.

Sören Anders am 22. Januar 2021