



Schupfnudeln mit fermentiertem Rotkohl

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln mehlig kochende
- 125 g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 2 Eier
- etwas Muskatnuss gerieben
- 500 g rotes Sauerkraut
- Salz & Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wachholderbeeren
- Butterschmalz

Zubereitung

Schupfnudeln herstellen

Die Kartoffeln schälen und im Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Abkühlen lassen und die restlichen Zutaten hinzu geben. Alles zu einem Teig verrühren und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nun zu fingerdicke Rollen formen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke nochmals formen und die Enden spitz auslaufen lassen.

Zum Schluss die Schupfnudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.



Rotes Sauerkraut vorbereiten

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und fein hacken und in einer Pfanne leicht anschwitzen. Bei Bedarf etwas Öl dazugeben.

Einen Topf aufsetzen und das Sauerkraut mit der Gemüsebrühe, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren hineingeben und die Zwiebeln hinein geben. Dann alles zugedeckt ca. 45 Minuten dünsten auf mittlerer Hitze. Wenn es fertig ist mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Schupfnudeln mit rotem Sauerkraut zubereiten

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schupfnudeln rundherum anbraten. Dann zusammen mit dem fermentiertem, roten Sauerkraut auf einem Teller anrichten.