

Badische Bubenspitzle mit Sauerkraut



Zutaten für die Schupfnudeln

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 125 g Mehl
- 2 El Speisestärke
- 1 Ei
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Zutaten für das Sauerkraut

- 1 große Zwiebel
- 100g durchwachsener Speck
- etwas Öl
- Sauerkraut, optional 1 Dose
- 1/4l Rinderbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- Butterschmalz
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

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.

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und fein hacken, den Speck klein würfeln. Zwiebel und Speck in eine Pfanne geben und leicht anschwitzen. Bei Bedarf etwas Öl dazugeben.

Einen Topf aufsetzen und das Sauerkraut mit der Rinderbrühe, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren hineingeben und die Zwiebel-Speck-Mischung 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.

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