

Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen:

Schupfnudeln: 1kg große, mehlig kochenden Kartoffeln – Salz – 120g Mehl – 50g Gries – 20g Speisestärke – 1 Ei –
Sauerkraut: 1 Zwiebel – 500g Sauerkraut – Kümmelsaat – 6EL Sonnenblumenöl – 1 EL Zucker – 50ml Weißwein – 100ml
Apfelsaft – Salz – Pfeffer – *Dipp:* 150ml Saure Sahne – Pfeffer – Salz

Zubereitung:

- Für die Schupfnudeln die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen und noch warm pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und vollständig auskühlen lassen (dieser Teil kann auch gut schon am Vortag vorbereitet werden)
- Mehl, Gries und Speisestärke mischen und zusammen mit dem Ei und sehr wenig Salz zu den Kartoffeln geben.
- Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten
- Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl und Gries bestäuben
- Aus dem Teig haselnussgroße Portionen zwischen den Händen zu Schupfnudeln rollen und leicht in dem Gries-Mehl-Gemisch wälzen
- Die Schupfnudeln portionsweise 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem geölten Backblech leicht ausdampfen lassen
- Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden
- 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebel, Sauerkraut und Kümmel schmoren bis die Sauerkrautflüssigkeit verdampft ist. Weiter braten bis das Sauerkraut leicht gebräunt ist
- Zucker unterrühren und mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen
- Erneut schmoren bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Kraut wieder zu bräunen beginnt
- Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
- 4 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldbraun anbraten
- Sauerkraut zugeben und weitere 2 Minuten braten
- Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen
- Die Saure Sahne mit Salz und Pfeffer verrühren und dazu servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

