

**Sören Anders**  
**Kraut-Schupfnudeln mit gefüllten Schnitzelchen**

**Freitag, 22. Januar 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Vegetarische Küche, Heimatküche**

**Zutaten:**

**Für die Schupfnudeln**

800 g	Kartoffeln, mehligkochend
4	Eigelb (Größe M)
100 g	Mehl
etwas	Salz
etwas	Muskatnuss
2 EL	Butter

**Für das Sauerkraut**

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

**Für die gefüllten Schnitzel**

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

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln gründlich abbürsten, knapp mit Wasser bedeckt sehr weichkochen.
2. Inzwischen für das Sauerkraut Schalotten schälen und fein schneiden.
3. Butter in einem Schmortopf erhitzen, Schalotten darin leicht andünsten. Sauerkraut untermischen, Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel dazu geben.
4. Wein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.
5. 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.
6. Eigelbe, Mehl, Salz und Muskat zu geben und alles kurz glatt verkneten.
7. Aus dem Teig auf wenig Mehl gleichmäßige, etwa 3 cm dicke, Rollen formen.
8. Davon etwa 2 cm große Stückchen abstechen. Zwischen den leicht bemehlten

Handflächen zu Schupfnudeln formen.

9. Den Deckel vom Kraut abheben. Weiter köcheln lassen, bis das Sauerkraut weich ist.

Dabei die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

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

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

12. Für die Schnitzel die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

13. 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.

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

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

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

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

18. Nach Belieben das Sauerkraut mit etwas Butter verfeinern und abschmecken.

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

Pro Portion: 785 kcal / 3290 kJ

49 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 43 g Fett