

## Sören Anders Sauerkraut-Schupfnudeln

Freitag, 4. November 2022  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche, Feine Küche, Vegetarisch

### Zutaten:

#### Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig kochend  
etwas Salz  
4 Eigelb  
ca. 50 g Weizenmehl, Type 405  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskat  
2 EL Butter



#### Für das Sauerkraut:

1 Zwiebel  
1 EL Butter  
150 ml trockener Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)  
200 ml Gemüsebrühe  
400 g Sauerkraut, frisch  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Wacholderbeeren  
1 Prise Zucker  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
2 Äpfel  
etwas Salz

#### Für die Zwiebelschmälze:

2 Zwiebeln  
2 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
2. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell die Eigelbe untermengen, Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
3. Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser einige Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.
4. Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und fein schneiden.
5. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, fein geschnittene Zwiebel zugeben und anschwitzen. Den Wein und die Brühe hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten.
6. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden.
7. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen (die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verkocht sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei starker Hitze einkochen). Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Für die Schmälze die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
9. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Zwiebeln goldgelb anschwitzen.
10. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

11. Sauerkraut in die Tellermitte geben, die Schupfnudeln und geschmälzten Zwiebeln darauf geben und servieren.

**Pro Portion: 530 kcal/ 2220 kJ**  
**45 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 31 g Fett**