

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 16.09.2025

Schupfnudeln mit Filderkraut, Fleischkäse und Spiegelei

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schupfnudeln

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

Für das Filderkraut

1 Kopf Filderkraut, ca. 1 kg
2 Zwiebeln
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker, braun
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Kümmel, nach Belieben
100 ml Gemüsebrühe
etwas Balsamessig, hell

Außerdem

400 g Fleischkäse, in Scheiben
4 Eier (Größe M)
2 EL Butter

Zubereitung

1. **Für die Schnupfnudeln** Kartoffeln abbrausen, in leicht gesalzenem Wasser weich garen.
2. Kartoffeln abgießen, gut ausdampfen lassen, abziehen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mehl und Eigelbe zugeben und alles zu einer glatten Masse verkneten. Falls die Masse zu weich ist, noch etwas Mehl unterkneten. Mit Salz und Muskat kräftig würzen.
3. Aus der Masse mit leicht bemehlten Händen Schnupfnudeln formen. Etwas abkühlen lassen.
4. **Inzwischen das Filderkraut** putzen, abbrausen und, bis auf den harten Strunk, fein schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden.
5. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Filderkraut zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Alles unter Wenden ca. 5 Minuten andünsten. Brühe angießen und das Kraut zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren. In den letzten Minuten der Schmorzeit Deckel abheben und Flüssigkeit verdampfen lassen.
6. **Für die Schupfnudeln** reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze portionsweise garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen.

7. **Für Fleischkäse und Spiegelei** Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleischkäse darin anbraten, auf einen Teller geben und kurz warmhalten. Aus den Eiern im verbliebenen Bratfett Spiegeleier braten.

8. In einer weiteren großen Pfanne die Butter erhitzen, Schupfnudeln darin unter vorsichtigem Wenden goldbraun braten. Filderkraut zugeben und kurz unterschwenken. Alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Essig abschmecken. Mit Fleischkäse und Spiegeleiern anrichten und servieren.