



Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 04.02.2025

Nudelschnecken mit Sauerkraut und Speck

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Nudelschnecken

600 g Sauerkraut
1 Schalotte
75 g Speck, durchwachsen
1 Apfel, säuerlich, z. B. Elstar, Boskop
1 EL Pflanzenöl, zum Braten
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
1 TL Kümmelsamen, nach Belieben
100 ml Apfelsaft
300 ml Gemüsebrühe
1 Packung Nudelteig (ca. 500 g; Kühlregal)
2 EL Butterschmalz

Für den Salat:

3 EL Weißweinessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Senf
5 EL Olivenöl
1 Kopf Lollo Rosso-Salat

Zubereitung:

1. **Für die Füllung** Sauerkraut gut abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein würfeln. Speck in feine Würfel schneiden. Apfel abbrausen, vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Speckwürfel darin unter Wenden anbraten. Schalottenwürfel zugeben und mit andünsten. Sauerkraut und Apfelstücke zugeben und unter Wenden andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Wacholder, Lorbeer und Kümmel würzen. Apfelsaft und 100 ml Brühe angießen. Sauerkraut zuerst abgedeckt und anschließend offen ca. 20-30 Minuten sacht schmoren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
3. Sauerkraut abtropfen lassen, restliche Flüssigkeit dabei auffangen. Kraut handwarm abkühlen lassen.
4. **Für die Schnecken** Nudelteig entrollen, Sauerkraut darauf verteilen, dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Nudelteig nicht zu fest aufrollen und in 6 cm Stücke schneiden.
5. In einer Pfanne mit hohem Rand, Butterschmalz erhitzen. Die Rollen darin auf beiden Schnittflächen goldbraun anbraten. Übrige Brühe und aufgefangene Schmorflüssigkeit (ca. 100-150 ml) angießen, aufkochen und zuerst abgedeckt und danach offen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Minuten gar dünsten.
6. Inzwischen für den Salat Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf in einer Salatschüssel verrühren. Öl kräftig darunter schlagen, Dressing abschmecken.
7. Salat putzen, verlesen, abbrausen und trocken schleudern. Salat mundgerecht zerzupfen und in die Schüssel geben. Salat und Dressing kurz vor dem Servieren mischen.
8. Von der Pfanne den Deckel abheben, noch vorhandene Flüssigkeit offen nahezu einkochen lassen. Sauerkrautschnecken auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Salat dazu reichen.

Tipp: Für eine vegetarische Variante, den Speck einfach weglassen.