

Goldgelb gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Deftige Hausmannskost, die satt macht und schmeckt: knusprig gebratene Schupfnudeln mit herzhaftem Specksauerkraut. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer macht die Kartoffelnudeln selbstverständlich selbst. In einer großen Pfanne serviert, sind die Kraut-Schupfnudeln auch ein herzhaftes Party-Essen!

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für das Kraut:

- 5 EL Butter
- 2 große Zwiebeln (geschält, in mittlere Würfel geschnitten)
- 100 g Speckwürfel
- 300-400 g Sauerkraut (aus der Dose, mild)
- 2 Lorbeerblätter
- 1,5 EL Zucker
- 100 ml Brühe
- 50 ml Apfelsaft
- Salz
- Pfeffer
- Muskat (frisch gerieben)
- Petersilie (frisch gehackt)

Zutaten für die Schupfnudeln:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend, gekocht, geschält vom Vortag)
- 300 g Mehl (oder Halbe/Halbe: Type 405 und Type 405 doppelgriffig Instantmehl)
- 2-3 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Muskat
- Öl
- Schnittlauch

Zubereitung des Krauts

Gut zweieinhalb Esslöffel **Butter** in einem Topf erhitzen. Die **Zwiebel-** und **Speckwürfel** darin anschwitzen. Das **Sauerkraut** dazugeben.

Tipp: Wenn Sie Sauerkraut aus dem Glas oder aus der Dose verwenden, sollten sie dieses vor dem Anbraten gut ausdrücken.

Nun mit den Gewürzen, also die **Lorbeerblätter**, den **Zucker**, **Salz**, **Pfeffer**, **Muskat** abschmecken und mit **Brühe** und den **Apfelsaft** auffüllen.

Tipp: Apfelsaft verleiht dem Kraut eine fruchtige Frische und nimmt auch ein wenig die Säure.

Das Kraut zirka 30 bis 40 Minuten köcheln lassen und fein abschmecken.

Zubereitung der Schupfnudeln

Tipp: Die Kartoffel müssen unbedingt am Vortag gekocht und kühl gelagert werden. Nur so entwickelt sich genug Stärke.

Die **Kartoffeln** durch eine Presse drücken und mit dem **Mehl**, den **Eiern** und den **Gewürzen** – am besten mit der Hand – gut vermengen.

Tipp: Wenn die Kartoffeln noch zu feucht sind, können Sie noch etwas Mehl dazu geben. Das doppelgriffige Mehl ist gröber und gibt deshalb mehr Halt.

Formen Sie aus der Kartoffelmasse eine zirka zwei Zentimeter breite "Wurst" und teilen Sie diese in zirka anderthalb Zentimeter große Stücke ab. Etwas Mehl auf die Hände geben und in eine längliche Form drehen ("schupfen" – was so viel bedeutet wie wegstoßen).

Die Schupfnudeln anschließend in kochendes gesalzenes Wasser legen, die Hitze zurückschalten und noch fünf bis acht Minuten ziehen lassen. Dann in kaltem Wasser abschrecken – der Garprozess wird so sofort unterbrochen – und trocknen.

Tipp: Schupfnudeln können Sie auch einfrieren. Zum Auftauen über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die **restliche Butter** in einer Pfanne erhitzen und darin die Schupfnudeln von allen Seiten goldgelb anbraten. Zum Schluss das Kraut vorsichtig unterheben und heiß servieren. Etwas frisch **gehackte Petersilie** noch darüber – lecker!