

Kochen

Rezept von Timo Böckle aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 07.01.2026

Schupfnudeln (Buabaspitzle) mit Weinsauerkraut

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schupfnudeln (Buabaspitzle)

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
5 Eigelb (Gr. M)
250 g Weizenmehl
etwas Butterschmalz zum Braten

Für das Weinsauerkraut

1 kg Sauerkraut; roh, nicht vorgekocht
2 Zwiebeln, groß
60 g Butter
250 ml Weißwein, trocken; plus ggf. etwas mehr zum Anrühren der Stärke, ca.
250 ml Gemüsebrühe, ca.
2 Lorbeerblätter
etwas Pfeffer, schwarz
etwas Speisestärke (nach Belieben)
etwas Salz

Außerdem:

etwas Mehl zum Bearbeiten
etwas Öl zum Bearbeiten und Braten
75 g Speck, in Würfeln
0,5 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. **Für die Schupfnudeln** nach Belieben bereits am Vortag die Kartoffeln schälen, abbrausen und in leicht gesalzenem Wasser weich garen.
2. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und dann direkt durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.
3. Kartoffeln mit Salz und Muskatnuss würzen, dann Eigelb und das Mehl hinzufügen und alles kurz glatt verkneten. Die Schupfnudelmasse in einen Spritzbeutel füllen und als Strang auf eine leicht mehlierte Arbeitsfläche spitzen. Den Strang in ca. 4-5 cm lange Stücke unterteilen. Stückchen über ein mehliertes Spätzlebrett auf ein Backblech formen (schupfen).
4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
5. Mithilfe eines Schopflöffels aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und direkt auf ein geöltes Backblech geben (nicht abschrecken!). Die Schupfnudeln ausdampfen und abkühlen lassen. Abgedeckt beiseitestellen.
6. **Für das Sauerkraut** das Kraut gut abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen und dann mit Gemüsebrühe auffüllen. Sauerkraut, Lorbeer und Pfeffer zufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
7. Ist das Kraut durchgekocht, aber noch bissfest, die Speisestärke und etwas Wein verrühren, unter das Kraut rühren und noch 2-3 Minuten köcheln lassen. Das Sauerkraut nochmals mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken und warmhalten
8. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



9. **Für die Schupfnudeln** Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln darin unter vorsichtigem Wenden goldbraun anbraten.

10. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Sauerkraut auf vorgewärmten Tellern verteilen, die gebratenen Schupfnudeln darauf anrichten. Mit Speckwürfeln und Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp:

Der Sauerkrautfond wird mit etwas Speisestärke leicht gebunden, so haftet er besonders gut an den Schupfnudeln. Man kann aber auch auf die Stärke verzichten.

Tipp:

Beim Zubereiten der Schupfnudeln sollte man rasch arbeiten. Je länger die Kartoffelmasse abkühlt, umso schwieriger wird es daraus Schupfnudeln zu formen. Stehen die durchgepressten Kartoffeln zu lange, bevor sie weiterverarbeitet werden, braucht man gegebenenfalls mehr Mehl, um daraus eine formbare Masse zu erhalten. Damit der feine Kartoffelgeschmack optimal erhalten bleibt, sollte man so wenig Mehl wie unter die Kartoffelmasse kneten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-schupfnudeln-buabaspitzle-mit-weinsauerkraut-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.