

Badische Bubenspitze (Schupfnudelpfanne)

Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

Schupfnudeln

500 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag)
2 Eier
4 EL Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
500 g Mehl
1 Prise Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
1 Prise Muskatnuss
1 EL Mehl (für die Arbeitsfläche)

Sauerkraut

500 g Sauerkraut
250 g Speckwürfel (geräuchert)
100 g Butterschmalz (oder Schweineschmalz)
2 Zwiebeln
1/4 l Fleischbrühe
1 Prise schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
2-3 Lorbeerblätter
5-6 Wacholderbeeren

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Butterschmalz auslassen, Zwiebeln und Speck anschwitzen, und das Sauerkraut hinzugeben. Dann mit der Brühe aufgießen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren, dazu und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Sauerkraut im geschlossenen Topf etwa 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach sollte die Flüssigkeit fast ganz verdampft sein, jetzt noch einmal kräftig abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse (falls vorhanden) drücken, wenn keine Kartoffelpresse zur Hand ist, die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Zu den zerdrückten Kartoffeln dann die Eier und das Mehl hinzugeben, mit Salz und Muskat würzen.

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten und ca. 15 Minuten ruhen lassen. 1 EL Mehl auf einem Holzbrett oder einer Arbeitsfläche verteilen und den Teig nach und nach zu Schupfnudeln formen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Schupfnudeln ca. 3 Minuten kochen lassen, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln von allen Seiten braten, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Zum Schluss das fertig gegarte

Sauerkraut hinzugeben, mehrmals wenden, und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Alternativ gibt es auch eine schnelle Version (wenn man keine Zeit hat)

500 g	fertige Kartoffelschnupfnudeln (aus der Kühlung)
1 Dose	Sauerkraut (850 ml)
100 g	Schinkenwürfel, geräuchert
2	Zwiebeln
2 EL	Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
1 Prise	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise	Muskatnuss

Das Sauerkraut nach Anweisung auf der Dose zubereiten.

Die Zwiebeln schälen, in Würfel oder Ringe schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel hinzugeben und anbraten.

Kartoffelschnupfnudeln hinzugeben, mit anbraten und dann das Sauerkraut hinzufügen und vermengen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und servieren.

Guten Appetit!