

KRAUTSCHUPFNUDELN

| gebratene Kartoffelschupfnudeln mit Weißweinsauerkraut |

GESAMTZEIT	<i>45 Minuten</i>	ARBEITSZEIT	<i>15 Minuten</i>	REGION	<i>Deutschland</i>
-------------------	-------------------	--------------------	-------------------	---------------	--------------------



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	SAISON	<i>Oktober - März</i>
- 1 kg <i>Schupfnudeln</i>	PASSENDER DRINK	<i>Pils/Süßer Sprudel</i>
- 150 g <i>Räucherspeck</i>		
- 650 g <i>Sauerkraut</i>		
- 50 g <i>Butterschmalz</i>		
- 150 ml <i>Wasser</i>		
- 200 ml <i>Weißwein</i>		
- 1 <i>Zwiebel</i>		
- 1 <i>Lorbeerblatt</i>		
- 1 <i>Nelke</i>		
- 3 <i>Wachholderbeeren</i>		
- <i>Salz & Pfeffer</i>		

Krautschupfnudeln - deutscher geht es kaum. Um genau zu sein, schwäbischer geht es kaum, denn hier haben die leckeren Kartoffelnudeln ihren Ursprung. Im Schwabenland werden sie auch gerne Bubenspitzel genannt...Den Grund dafür kann sich sicherlich jeder selber vorstellen. Allerdings sorgt auch das Kraut nicht dafür, dass die Ähnlichkeit zum

„...“ sinkt. Sorry für das Kopfkino ;)

So Spaß beiseite - her mit den Fakten. Schupfnudeln sind schon seit dem dreißigjährigen Krieg bekannt, denn Soldaten formten sich aus Mehl und Wasser längliche Nudeln. Seit dem 17. Jahrhundert wird der Teig vermehrt mit Kartoffeln ergänzt. Auch wenn die Kombination ungewöhnlich erscheint, ist die Entstehung den sparsamen Schwaben zu verdanken, die das teure Mehl einfach mit billigem Kartoffelstampf streckten. Clever!

Allerdings sind Schupfnudeln ohne irgendwas auf Dauer auch etwas langweilig. Mit Kraut, Räucherspeck und ein paar Gewürzen sieht das ganze schon wieder ganz anders aus Diese Mischung harmoniert perfekt mit den Schupfnudeln und

macht es mittlerweile zu einem echten Schwabenklassiker. Dieses Gericht findest du in jedem schwäbischen Restaurant und im Herbst auch auf jedem (Dorf-)fest im Süden.

Achja, wer jetzt meckert, dass hier im Rezept nicht steht, wie Schupfnudeln selbst gemacht werden Für den haben wir einerseits hier das Rezept zum Selbermachen im petto. Und andererseits muss man zugeben, dass das gar nicht so einfach ist. Wenn es mal schnell gehen soll tun es auch die Schupfnudeln aus dem Supermarkt. Allerdings müssen wir schon zugeben, dass originale Schupfnudeln 100x besser schmecken. In beiden Fällen wirst du dieses Gericht definitiv nicht zum letzten Mal gekocht haben ;)

650 g Sauerkraut - 1 Zwiebel - 150 g Räucherspeck - 150 ml Wasser - 200 ml Weißwein - 1 Lorbeerblatt - 1 Nelke - 3 Wachholderbeeren - Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen

STEP 1

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in eine bereits erhitzte Pfanne mit Öl/Butter geben und ein paar Minuten anrösten. Das Sauerkraut, etwas Wasser und die Gewürze hinzugeben und kurz weiter braten. Dann mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und bei kleiner Flamme ca. 30 Minuten braten lassen.

50 g Butterschmalz - 1 kg Schupfnudeln

STEP 2

Kurz bevor das Kraut fertig ist, die Schupfnudeln in einer separaten Pfanne mit ordentlich Butterschmalz erhitzen und für ca. 3-4 Minuten anbraten, dann die Schupfnudeln zum Kraut geben. Weitere 2-3 Minuten braten und mit einer ordentlichen Prise Salz & Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

TIPP

Wer übertreiben möchte, macht die Schupfnudeln natürlich selbst. Wertet das Gericht auf jeden Fall nochmal deutlich auf! Frisch gehackter Schnittlauch als Topping passt auch super.

