

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

SCHUPFNUDELN

500	Gramm	Kartoffeln, gekocht
500	Gramm	Mehl
1		Ei
1	Prise	Muskat
1	Prise	Salz

SAUERKRAUT

2		Zwiebeln
100	Gramm	Fett
500	Gramm	Rohes Sauerkraut

Anleitung:

1-2 Tage alte, gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse druecken und mit dem Mehl, dem Ei, Prise Muskat, Prise Salz zu fingerlangen und Fingerdicken Wuerstchen formen, "schupfen".

In Kochendes Wasser geben und nach dem Aufschwimmen mit dem Schaumloeffel herausnehmen und auf dem Backbrett Zum trocknen auslegen. Zwiebeln fein schneiden, in heissem Fett hellgelb rösten, Sauerkraut hinzugeben und heiss dämpfen. Dann die Schupfnudeln beimengen und alles unter öfterem wenden hellbraun anbacken.