

Schupfnudeln, Bubaspitzle (schwäbisch) mit Sauerkraut

Zutaten als Hauptgericht für 4 Personen:

750 g mehligkochende, gekochte Kartoffeln vom Vortag,

150 bis 300 g Mehl,

3 Eier,

½ TL frisch gemahlene Muskatnuss,

1 TL Salz.

3 EL Öl oder Schweineschmalz.

Für das Sauerkraut :

300 g Sauerkraut aus der Dose,

50 g durchwachsener Speck,

1 Zwiebel,

2 EL Butter,

1 Lorbeerblatt,

3 Wacholderbeeren,

1 EL Mehl.



Zubereitung :

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, dem Ei, Muskat und Salz zu einem weichen Teig kneten. (Nur so viel Mehl verwenden, dass der Teig gebunden ist, so dass die Schupfnudeln beim Einlegen in das kochende Wasser nicht zerfallen). Auf dem bemehlten Backbrett zunächst fingerdicke Würste rollen. Dabei die Stränge immer wieder teilen, damit sie sich noch rollen lassen. Davon etwa 4 cm lange Stücke abreißen und mit der Handfläche auf dem bemehlten Brett „schupfen“ (wegrollen). Die Schupfnudeln sollen dabei an beiden Enden spitz werden.

In kochendes Wasser geben. Das Wasser soll nach dem Einlegen der Schupfnudeln nicht mehr kochen, sondern „ziehen“. Wenn die Schupfnudeln hoch schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne im heißen Öl goldgelb anbraten.

Sauerkraut :

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Den Speck fein würfeln und zugeben. Das Sauerkraut und eine Tasse Wasser zugeben. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren unterrühren und 10 Min. garen lassen. Zum Schluss stäuben manche noch etwas Mehl darüber und rühren kräftig durch. Wir lassen das Sauerkraut lieber frisch und fruchtig.

Anrichten Schupfnudeln auf Sauerkraut :

Normalerweise werden die Schupfnudeln und das Sauerkraut in einer großen Pfanne zusammengerührt und nochmals gebraten. Wir haben das Sauerkraut auf die Teller gehäuft und die Schupfnudeln darum herum angerichtet.

Tipp der Aalener Kochbären :

Es gibt dieses Gericht auf jedem Fest in Bayern oder Baden-Württemberg. Aber probieren Sie mal unser Rezept! Die Schupfnudeln nach unserem Rezept zergehen auf der Zunge. Die anderen haben meist die Tendenz vom Teller zu hüpfen.