



Schupfnudeln mit Apfel-Sauerkraut

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| ■ 500g Kartoffeln gekocht vom Vortag | ■ Prise Zucker |
| ■ 300g Weizenmehl | ■ 2 Zwiebeln |
| ■ 1 Ei | ■ Butterschmalz |
| ■ 1 gestr. Tl. Backpulver | ■ n.B. 100g Speck oder Dörrfleisch |
| ■ ½ Tl. Salz | ■ 1 Lorbeerblatt |
| ■ 1 Glas Sauerkraut (ca. 800g) | ■ 5 Wacholderbeeren |
| ■ 2 säuerlicher Äpfel | ■ 1 kleines Bd. Schnittlauch |

Zubereitung:

Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse drücken. Die Masse mit dem Ei, Mehl, Salz und Backpulver vermischen und kalt stellen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Ggf. den Speck würfeln und die Zwiebeln in einem Topf darin anschwitzen. Alternativ geht auch Butterschmalz. Die Apfelstücke und die Prise Zucker dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Kraut ablöschen, die Gewürze zugeben und alles leise mind. eine halbe Stunde köcheln lassen. In dieser Zeit den Teig vierteln und jeweils in daumendicke Würste rollen. Diese in ca. 2cm große Stücke schneiden und zwischen den flachen Handflächen rollen, sodass die Enden spitz auslaufen. Die Schupfnudeln in Salzwasser einige Min. sieden lassen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig. Etwas abtropfen lassen und anschließend in Butterschmalz goldbraun anbraten. Das Kraut dazugeben, abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!