

Schupfnudeln mit Sauerkraut aus der Edelstahl-Antihaftpfanne

Zutaten:

1000 g Schupfnudeln (z.B. von Bürger
Schwäbische Schupfnudeln oder selbstgemacht)
650 g Sauerkraut (z.B. Fasskraut von Kühne)
2 EL Rohrohrzucker
100 ml Gemüsebrühe (zubereitet)
100 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Pr. gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Pr. Muskatnuss
1 EL Butterschmalz
100 g Katenschinkenwürfel



Zubereitung:

Sauerkraut zubereiten:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in der Edelstahl-Antihaftpfanne (25 cm) erhitzen, gehackte Zwiebeln und die Katenschinkenwürfel darin anbraten. Sauerkraut zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Brühe und Apfelsaft zufügen. Kraut unter ständigem Rühren einige Minuten braten, bis dieses leicht gebräunt ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schupfnudeln zubereiten:

Butterschmalz in der Edelstahl-Antihaftpfannenbräter (30 cm) erhitzen und Schupfnudeln darin anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Mit Kraut mischen und noch einmal kräftig abschmecken.

Verwendete Produkte: Edelstahl-Antihaftpfanne 25 cm, Edelstahl-Antihaftpfannenbräter 30 cm, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN