



Schupfnudeln mit Speckkraut

Zutaten:

6 Scheiben Speck
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
400g Sauerkraut (küchenfertig)
2 Eier
Butter
1 EL Creme Fraiche
1 Kilo mehlig kochende Kartoffeln
150g Kartoffelstärke
100g Mehl
Salz, Pfeffer
evtl. Zucker



Zubereitung:

Schälen und kochen Sie die mehlig kochenden Kartoffeln ab. Lassen Sie sie ausdampfen.

Stellen Sie eine Pfanne mit etwas Öl auf und erhitzen Sie sie. Schneiden Sie den Speck klein und braten Sie ihn in der Pfanne aus.

Entfernen Sie das Kernhaus aus der Tomate und schneiden Sie sie in kleine Würfel.

Schneiden Sie eine Zwiebel und Knoblauch klein und geben Sie sie zum Speck, wenn er knusprig ausgebraten ist. Wenn die Zwiebel glasig ist geben Sie das Sauerkraut dazu. Würzen Sie mit Pfeffer und Salz, geben Sie einen Schuss Wasser dazu und lassen Sie alles noch kurz durchkochen.

Stampfen Sie die abgekochten Kartoffeln durch. Geben Sie das Mehl, die Kartoffelstärke und die Eier dazu, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und machen Sie daraus den Schupfnudelteig.

Geben Sie etwas Kartoffelstärke auf ein Brett. Formen Sie aus dem Teig eine lange Würste, schneiden Sie kleine Stücke, „Gnocchis“, davon ab, rollen Sie sie in ihrer Hand zu Schupfnudeln und braten Sie sie in einer heißen Pfanne mit Öl aus. Wenn der Teig klebrig ist geben Sie noch etwas Stärke dazu, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. KEIN MEHL! Sonst wird er noch klebriger.

Geben Sie vor dem Servieren die Creme Fraiche, die Tomaten und ein Stück Butter in das Sauerkraut. Wenn Sie mögen hacken Sie etwas Salbei klein und geben Sie ihn in das Sauerkraut.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.