

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kraut-Erdäpfelschupfnudeln

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schupfnudeln

- 250 g Kartoffeln
- 2 Dotter
- 2 – 3 EL Mehl
- Salz

Für das Kraut

- 1 Dose Sauerkraut
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 EL Öl
- ½ TL Kümmel
- 150 g Sauerrahm
- Schnittlauch gehackt
- ½ Schalotte gewürfelt
- 20g Butter

- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- Zitronensaft
- Petersilie

Zubereitung

Schupfnudeln:

Kartoffeln kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, 1 Prise Salz und Dotter zu einem Teig kneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und zu fingerdicken Nudeln formen. Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen, vorsichtig umrühren und schwach wallend köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten).

Nudeln aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in eine kleine Pfanne legen. Mit Wasser übergießen und nochmal salzen.

Kraut:

Speck würfeln und in einer Pfanne in Öl knusprig braten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und beiseitestellen. Nun das Kraut in der gleichen Pfanne abraten und mit Kümmel würzen. Jetzt erst wieder den Speck gemeinsam mit Schnittlauch beifügen. Eine halbe, gewürfelte Schalotte und Butter zufügen. Mit Paprikapulver paprizieren.

Nun die Schupfnudeln wieder aus dem Salzwasser heben und ins Sauerkraut legen. Kraut und Schupfnudel gemeinsam goldbraun braten.

Sauerrahm mit etwas Zitronensaft und Schnittlauch glattrühren und salzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren.

Kraut-Erdäpfelschupfnudeln gemeinsam mit Sauerrahmsauce anrichten und mit etwas Schnittlauch und Petersilie dekorieren.