

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 18.11.2019

Schupfnudeln mit Kraut und Quitte

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schupfnudeln

800 g Kartoffeln, mehligkochend
4 Eigelb (Größe M)
200 g Mehl, ca.
etwas Salz
etwas Muskatnuss
2 EL Butter

Für das Sauerkraut

2 Schalotten
1 Quitte, am besten Birnenquitte
2 EL Butter
400 g Sauerkraut, frisch
1 EL Zucker
etwas Salz
1 Lorbeerblatt
7 Wacholderbeeren
etwas Kümmel, nach Belieben
200 ml Weißwein oder Sekt
150 ml Gemüsebrühe
etwas Pfeffer
1 TL Kartoffelstärke



Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich abbürsten, knapp mit Wasser bedeckt sehr weichkochen.
2. Kartoffeln abgießen, im Topf auf der noch heißen Herdplatte gut ausdampfen lassen.
3. Die Kartoffeln dann schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken und abkühlen lassen (Am besten am Vortag kochen).
4. Inzwischen für das Sauerkraut Schalotten schälen und fein schneiden.
5. Die Quitte mit einem sauberen Geschirrtuch gründlich abreiben, sodass der aufliegende Flaum abgerieben wird.
6. Quitte abbrausen, trockenreiben, vierteln und entkernen. Quittenstücke schälen und raspeln.
7. Butter in einem Schmortopf erhitzen, Schalotten und Quitte darin leicht andünsten. Sauerkraut untermischen. Zucker, Salz und Gewürze dazu geben.
8. Wein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.
9. Für die Schupfnudeln Eigelbe, Mehl (zunächst 100 g dann nach und nach zufügen), Salz und Muskat unter die Kartoffeln mischen und alles glatt verkneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht.

10. Aus dem Teig auf wenig Mehl gleichmäßige, etwa 3 cm dicke Rollen formen.
11. Davon etwa 2 cm große Stückchen abstechen. Zwischen den leicht bemehlten Handflächen zu Schupfnudeln formen.
12. Den Deckel vom Kraut abheben. Weiter köcheln lassen, bis das Sauerkraut weich ist. Dabei die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.
13. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin ca. 4 Minuten gar ziehen lassen.
14. Schupfnudeln aus dem Kochwasser heben, in kaltem, leicht gesalzenem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und auf einem sauberen Geschirrtuch ausgelegen.
15. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Die Schupfnudeln darin heiß schwenken oder leicht braun anbraten.
16. Nach Belieben das Schmorkraut mit noch etwas Butter verfeinern und abschmecken. Schupfnudeln und Kraut anrichten.