

WADE`s Kochstudio



Rezept Nummer 3

16.03.2021

Schwäbische Schupfnudeln mit Sauerkraut

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Schupfnudeln (ca. 400 gr.)
- 1 Packung Sauerkraut (ca. 400 gr. fertig zubereitet)
- 1 Scheibe Bauchspeck (ca. 200 gr.)
- 1 große od. 2 kleine Zwiebeln
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Pfeffer
- Schnittlauch (TK od. frisch)

Zubereitung:

Schweinebauch mit den Zwiebeln in Würfel schneiden,
Wenn frischer Schnittlauch waschen, trocken tupfen und hacken,
Öl erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel dazugeben und anbraten,
Sauerkraut in einem Sieb ausdrücken und dann in der Pfanne einige
Minuten schmoren, dann Sauerkraut aus der Pfanne nehmen und
die Kartoffelnudeln zufügen anbraten, wenn diese goldgelb angebraten sind
mit dem Sauerkraut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Schnittlauch überstreuen und servieren.

Wer es gerne etwas „schlotziger“ möchte kann kur vor dem servieren noch
Einen Schuss Sahne unterrühren.

Guten Appetit!