Nah&Frisch



Katharina Seiser | Professional

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Griaß di Rezepte | Gemüse | Kartoffel | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

In einem großen, weiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Erdäpfel schälen und abwiegen, es sollen ca. 500 g geschälte Erdäpfel sein. 3 Erdäpfel durch die Wiegepresse passieren, auseinanderbreiten. Ei, Salz und Muskatnuss (und evtl. Zitronenschale) darauf verteilen, mit der Teigkarte mit dem Erdäpfel-„Schnee“ vermengen, bis kein flüssiges Ei mehr zu sehen ist. Mehl darauf verteilen, mit der Teigkarte in die Erdäpfel einarbeiten. Sobald der Teig homogen bröselig wirkt, mit bemehlten Händen flott, aber sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten. Schupfnudeln formen: Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit bemehlten Händen Teig in 16 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer kleinfingerdicken und ca. 25 cm langen Rolle rollen, mit der Teigkarte 3–4 cm lange Stücke abstechen. Diese Stücke längs mit der Handfläche (parallel zu den Fingern) mit leichtem Druck auf der nur ganz wenig bemehlten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln formen. Diese sind dann ca. 1 cm dick und mind. 10–12 cm lang. Auf ein bemehltes Brett oder Tablett setzen.

Schupfnudeln vom Brett flott ins kochende Wasser gleiten lassen, mit einem Holzkochlöffel ggf. voneinander und vom Topfboden lösen, nach dem Aufwallen 3–4 Minuten bei kleiner Hitze offen zart wallend kochen. In einer großen, weiten Bratpfanne Butter aufschäumen. Schupfnudeln mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, in die Pfanne zur Butter geben. Darin 4–5 Minuten bei hoher Hitze braten und nicht zu oft wenden, damit sie schön goldbraun und stellenweise knusprig werden. Währenddessen Petersilie waschen, trocken tupfen und inkl. zarter Stängel grob schneiden. Warmes Sauerkraut unter die Schupfnudeln mischen, mit Petersilie bestreuen und sofort anrichten.

Zutaten

- ca. 600 g am Vortag in der Schale gekochte große mehlige Erdäpfel
- 1 Ei (Größe egal)
- 1 TL feines Salz (6–7 g)
- 1 gute Prise Muskatnuss
- evtl. Abrieb von 1/2 Zitrone
- ca. 100 g Weizenmehl (universal), evtl. mehr und den Rest vom Teig tiefkühlen
- 2–3 EL Butter
- evtl. frische Petersilie
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Sauerkraut
- feines Salz