



REZEPTE



Beste Familienküche

SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

- 500 g fertige Schupfnudeln
- 350 g Sauerkraut aus der Dose oder dem Schraubglas
- 70 g Speckwürfel
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 Salz, Pfeffer, Muskat, frische Petersilie

Nicht nur in der Volksfestzeit ein deftiges Schmankerl der bayerischen Küche

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. Erhitzen Sie einen EL Butter in einer großen Pfanne und braten Sie die Schupfnudeln darin goldbraun von jeder Seite an. Herausnehmen und zur Seite stellen. Nun wird die restliche Butter geschmolzen. Speck und Zwiebeln kommen dazu und werden für ca. 3 Min. angebraten. Die gewünschte Menge Sauerkraut aus Dose oder Glas entnehmen, unterrühren und für weitere 3 Min. mitbraten.

Mit dem braunen Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Nun mit Brühe und Apfelsaft ablöschen und das ganze bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Nun heben Sie die Schupfnudeln unter und schmecken alles mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren!

On-top-Tipp: Wer mag bestreut die Schupfnudelpfanne mit etwas geriebenem Bergkäse und lässt das Ganze bei 180 Grad für etwa 10 Minuten im Ofen überbacken.



Heiss Feinsauce
Delikatessen

www.heiss-delikatessen.de