



## Kraut-Schupfnudeln mit Fleischwurst



### Informationen:

4 Personen ✕ 1,75 € pro Person ✕ 60 Minuten ✕ Bier & Mineralwasser

### Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

Kcal: 196 ✕ KJ: 822 ✕ Fett: 14,8 g ✕ KH: 9,2 g (Zucker 1,3 g) ✕ Eiweiß: 6,0 g  
**Alle Nährwerte sind Circa Werte und ohne Gewähr!**



## Zutaten für das Sauerkraut:

- X ½ Päckchen á 125 g Kantenschinkenwürfel (Speckwürfel)
- X 1 mittelgroße Zwiebel
- X 1 Beutel 520g Sauerkraut
- X 300 ml Fleisch oder Gemüsebrühe
  - o Alternativ 300 ml Wasser und 1 Teelöffel (TL) Instant Gemüsebrühe
- X Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

## Zutaten für die Schupfnudeln:

- X 25 g Butter
- X Ca. 800 g fertige Schupfnudeln (siehe Rezept „Pauls Schupfnudeln“)
- X Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

## Zutaten für die Fleischwurst:

- X 2 Päckchen Metzger-Fleischwurst (4 x 200g)
  - o Alternativ einen Ring Fleischwurst
- X Etwas Öl zum Anbraten
- X Senf

## Das Sauerkraut:

- X Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden/hacken.
- X Die Kantenschinkenwürfel in einem mittleren Topf geben und OHNE die Zugabe von Öl/Fett/Butter bei mittlerer Hitze anbraten.
- X Die Zwiebelwürfel dazugeben und unter gelegentlichen umrühren mit dem Speck zusammen anbraten.
- X Das Sauerkraut dazugeben und mit dem Speck/Zwiebeln verrühren.



- ✗ Dann mit der Brühe ablöschen (Alternativ 1 TL Instand Brühe in 300 ml heißen Wasser auflösen und damit ablöschen).
- ✗ Das Sauerkraut mit geschlossenem Deckel rund 45 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
- ✗ Nach den 45 Minuten die Herdplatte runterdrehen, das Sauerkraut warmhalten.
- ✗ Falls nötig mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken.

## Die Schupfnudeln:

- ✗ Wenn das Sauerkraut 30 Minuten geköchelt hat, in einer Pfanne die Butter auf mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- ✗ Dann die fertigen Schupfnudeln unter gelegentlichem Rühren/Wenden goldbraun anbraten.
- ✗ Mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) würzen.

## Die Fleischwurst:

- ✗ Wenn das Sauerkraut 30 Minuten geköchelt hat, die Fleischwürste mit einem Messer oder Gabel an verschiedenen Stellen einstechen. Dies verhindert, dass die Haut der Wurst unter der Hitze des heißen Öls zerplatzt und beim Zerplatzen das heiße Öl spritzt. Also AUFPASSEN, es besteht Verbrennungsgefahr.
- ✗ Die Würste mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten.

## Das Anrichten:

- ✗ Die angebratenen Schupfnudeln in dem Topf zum Sauerkraut dazu geben und alles vorsichtig vermengen. Aufpassen, dass die Schupfnudeln beim Rühren bzw. Vermengen nicht kaputt gehen.
- ✗ Dann die Kraut-Schupfnudeln auf den Tellern verteilen.
- ✗ Nun die gebratene Wurst auf die Kraut-Schupfnudeln oben drauf legen.
- ✗ Etwas Senf dazu stellen.



**Guten Appetit !!!**