



KRAUT-SCHUPFNUDELN

mit Bratwurst

Informationen:

- Für 2 Personen
- Kostet etwa 2,60 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 50 Minuten, wenn die Schupfnudeln vorhanden sind
- Ich würde Bier und natürlich Mineralwasser dazu trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 128
- KJ: 535
- Fett: 23,4 g
- KH: 7,3 g davon 1,2 g Zucker
- Eiweiß: 5,8 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für das Sauerkraut:

- 125 g Speckwürfel/Katenschinkenwürfel
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Beutel 520g Sauerkraut
- 300 ml Fleisch oder Gemüsebrühe
- 1/2 TL Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle

Siehe Rezept Gemüsebrühe selbst gemacht

Für die Schupfnudeln:

- 25 g Butter
- 500 g fertige Schupfnudeln
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Siehe Rezept Schupfnudeln selbst gemacht

Zutaten für die Bratwürste:

- 2 Paar grobe Bratwürste vom Metzger Ihres Vertrauens
- etwas Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Senf

Zubereiten:

Das Sauerkraut:

- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden/hacken.
- Die Speckwürfel in einem mittleren Topf geben und OHNE Zugabe von Öl/Fett/Butter bei mittlerer Hitze anbraten.
- Die Zwiebelwürfel dazugeben und unter gelegentlichem Umrühren mit dem Speck zusammen anbraten.
- Das Sauerkraut dazugeben und mit dem Speck/Zwiebeln verrühren.
- Dann mit der Brühe ablöschen.
- Das Sauerkraut mit geschlossenem Deckel rund 45 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.
- Nach den 45 Minuten die Herdplatte runterdrehen das Sauerkraut warmhalten.
- 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) abschmecken.

Die Bratwurst:

- Wenn das Sauerkraut 30 Minuten geköchelt hat, die Bratwürste in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Bratwurststücke mit etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze durchbraten.

Das Anrichten:

- Die angebratenen Schupfnudeln und die Bratwurststücke 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.
- Etwas Senf dazustellen.
- Fertig, guten Appetit!