

## Schupfnudeln auf Sauerkraut

Schupfen ist ein oberdeutsches Wort und bedeutet soviel wie wegstoßen. Die Schupfnudeln, ein vor allem bei den Schwaben beliebtes Gericht, haben ihren Namen von der typischen Bewegung, mit der sie hergestellt werden – sie werden auf dem Backbrett mit der flachen Hand weggerollt, weggestoßen.

Man kann die Schupfnudeln in kochendem Wasser garen, oder in der Pfanne mit weißem Fett ausbacken. Die Kombination der Schupfnudeln mit Sauerkraut ist außerordentlich reizvoll.

Dazu passt ein trockener Riesling oder auch ein Weizenbier.

Man kann die Schupfnudeln fix und fertig im Supermarkt kaufen oder selbst zubereiten.

### Zutaten:

500 g gekochte Kartoffeln

500 g Mehl

1 Ei

2 Zwiebeln

100 g Fett

500 g rohes Sauerkraut

Muskat, Salz

### So wird's gemacht:

1 – 2 Tage alte, gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl, dem Ei, etwas Muskat und einer Prise Salz zu einem festen Teig kneten. Auf dem bemehlten Backbrett zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen formen. In kochendes Wasser geben und nach dem Aufschwimmen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf dem Backbrett zum Trocken auslegen.

Zwiebeln fein schneiden, in heißem Fett hellgelb rösten, Sauerkraut hinzugeben und heiß dämpfen. Die Schupfnudeln beimengen und alles unter öfterem Wenden hellbraun anbraten.