Schupfnudeln mit Sauerkraut

Schupfnudeln entstammen der östereichischen und süddeutschen Küche und werden je nach Region nach den unterschiedlichsten Rezepten zubreitet. Ursprünglich wurden sie aus Roggen- oder Weizenmehl und Ei zubereitet. Erst mit der Verbreitung der Kartoffel im 17. Jahrhundert werden sie auch aus Kartoffeln zubereitet. Die Bezeichnung Schupfnudeln stammt aus der badischen und schwäbischen Küche. "Schupfen" bedeutet da soviel wie rollen. Sie werden dort auch "Bubespitzle" genannt, wegen ihrer Ähnlichkeit mit einem "Buebeschnäbeli". Von der Machart und vom Geschmack her sind sie den italienischen Gnocchi di patata sehr ähnlich. Mit einem Minimum an Mehl und Ei zubereitet sind sie sehr zart und fluffig.

Sie eignen sich sehr gut als Beilage zu Fleischgerichten, werden im Schwabenland aber auch gerne als Hauptgericht, zusammen mit Sauerkraut, genossen.

Zutaten (4 Portionen)

500g	Kartoffeln
70g	Mehl
1Tl	Kartoffelstärkemehl
1	kleine Zwiebel
15g	Butter
2	kleine Eier
30g	Sbrinz gerieben (oder Parmesan)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter
500g	Sauerkraut, gekocht

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Klötze schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Kartoffeln abgiessen und wieder in Pfanne geben und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen. Unter ständigem Rütteln gut ausdampfen lassen.

Während die Kartofeln kochen, Zwiebeln fein hacken und in der Butter anrösten bis sie eine braune Farbe annehmen. Auskalten lassen.

Kartoffeln noch heiss durch die Kartoffelpresse (oder das Passevite) drücken. Geröstete Zwiebeln und die restlichen Zutaten zugeben (ohne Sauerkraut). Alles mit einer Gabel gut vermischen, aber keinesfalls kneten. Mt Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eventuell noch etwas Mehl zugeben: Der Teig sollte weich sein, sich aber von Hand gut formen lassen. Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Teig von Hand portionenweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Stücke von knapp 10cm Länge abschneiden und die Enden etwas zuspitzen.

In reichlich Bratbutter ringsum gemächlich anbraten bis sie schön braune Flächen zeigen.

Aufgewärmtes Sauerkraut auf einem Teller anrichten und die Schupfnudeln darauf legen.

Kartoffeln ausdampfen