



Schupfnudeln mit Sauerkraut

EIN REZEPT DES BLASORCHESTERS STADT KREUZTAL E.V.

Zutaten

- 4 Zwiebeln
 - 180g gewürfelter Speck
 - 1 Dose mildes Sauerkraut (810g)
 - 1 Packung Schupfnudeln (500g)
 - 2-3 Wachholderbeeren
 - 1-2 Lorbeerblätter
 - 3 Pimentkörner
 - 2 Nelken
 - 1/2 TL Kümmel
 - 1 EL Honig
 - 50g Butter
 - Salz, Pfeffer
 - 2 EL Crème Fraîche
 - Petersilie
-
- 1 Teebeutel, Bindfaden

Arbeitsschritte

- 1 Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Pimentkörner, Nelken und Kümmel in einen Teebeutel geben und mit einem Bindfaden verschließen.
- Die Zwiebel in etwas Butter mit 30g Speck in einem großen Topf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Sauerkraut, den Gewürzbeutel und Honig dazugeben, umrühren und alles für 20 Minuten köcheln lassen.
- Die restlichen drei Zwiebeln schälen und klein schneiden. Mit dem restlichen Speck in einer großen Pfanne anbraten.
- Die Schupfnudeln zur Zwiebel-Speckmischung geben und etwas anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Sauerkrautmischung zu den Schupfnudeln geben und alles mischen.
- Das Gericht anrichten und mit Crème Fraîche und Petersilie dekorieren.