

SCHWÄBISCHE SCHUPFNUDELN

Zutaten für die Schupfnudeln

500 g	Mehl
500 g	Kartoffeln
1	Ei
etwas	Muskat und Salz

Zutaten für das Kraut

400 g	Sauerkraut
200 g	Schmand oder Creme Fraiche
2	Schalotten
1	Apfel
50 g	Speckwürfel
100 g	Käse, gerieben (Bergkäse o.Ä.)
etwas	Salz, Pfeffer und Kümmel

Zubereitung **der Schupfnudeln**

Die Kartoffeln am Vortag kochen.

Dann durch eine Presse geben und mit dem Mehl und dem Ei zu einem fest Teig kneten. Währenddessen mit Salz und Muskat würzen.

Zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen formen, also „schupfen“ und auf ein Holzbrett mit Semola zum trocknen legen. Wasser aufsetzen und die Schupfnudeln in gesalzenem Wasser kochen bis sie nach oben steigen.

Zubereitung **des Krauts**

Schalotten und den Apfel fein würfeln.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl und Butter schmelzen und die Schalotten und den Speck leicht anbraten. Die Apfelwürfelchen hinzugeben und kurz andünsten. Nun das Kraut hinzugeben und erhitzen.

Am Ende den geriebenen Käse sowie den Schmand unterheben und mit angebratenen Schupfnudeln servieren.

Mit frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren.