

SCHUPFNUDELN MIT APFELMUS UND SAUERKRAUT



Schupfnudeln/Fingernudeln selbstgemacht! Fast jeder kennt die aus Süddeutschland oder aus der österreichischen Küche stammenden Nudeln. Fertige Schupfnudeln gibt es aus dem Kühlfach zu kaufen. Aber sie können auch super einfach selbst hergestellt werden. Diese bestehen nur aus wenigen Zutaten wie Kartoffeln, Eigelb, Mehl und Hartweizengrieß. Nach Belieben können noch Gewürze wie Muskat oder Kurkuma hinzugegeben werden. Das Kurkumapulver verleiht den Nudeln eine tolle gelbe Farbe. Klassisch serviert werden sie entweder mit Apfelmus (welches ich auch selber zubereitet habe) und Sauerkraut oder auch süß mit z.B. Nutella oder Marmelade.

Des Weiteren lassen sich die fertig gegarten Nudeln super vorbereiten und auch einfrieren. So kann man einmal eine große Portion anfertigen und auf Vorrat lagern.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Kochzeit
5 Minuten

SCHUPFNUDELN

Koche die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser gar. Lasse sie danach abkühlen und entferne die Schale.



Hier können auch Kartoffeln vom Vortag verwendet werden.

Drücke die Kartoffeln durch eine Presse. Füge die Eigelbe, das Salz, etwa die Hälfte des Mehles, den Hartweizengrieß und die Prise Muskatnuss hinzu und knete alles ein. Füge nun nur noch so viel Mehl hinzu, dass der Teig schön zusammenhält und nicht mehr an den Händen klebt. Rolle den Teig in etwa 1 cm dicke Rollen. Schneide dann 5 cm Stücke ab und forme sie zu Schupfnudeln. Rolle dabei die Enden der Teigstücke zwischen den Fingern, sodass sie zu den Enden hin immer dünner werden. Koche die Schupfnudeln in reichlich gesalzenem, siedenden Wasser 4-5 Minuten. Nimm sie heraus und lege sie auf ein Blech zum Abkühlen.



Gieß ein wenig Kochwasser über die Schupfnudeln, falls sie kleben sollten.



Die Schupfnudeln können auch super eingefroren werden. Koche diese dazu vor und lege sie auf ein Blech nebeneinander hin. Friere sie dann so ein. Wenn sie durchgefroren sind, kannst du sie in einen Beutel füllen und so luftdicht verpackt im Gefrierschrank lagern.

ZUM FERTIGSTELLEN

Brate die Schupfnudeln in dem Butterschmalz rundherum in einer beschichteten Pfanne 4-5 Minuten an.

APFELMUS

SCHUPFNUDELN:

- 2 kg** mehlig Kartoffeln (mit Schale)
- ½ TL** Salz
- 8** Eigelbe
- 600 g** Mehl
- 160 g** Hartweizengrieß
- 1 Pr.** Muskatnuss

ZUM ANBRATEN:

- 80 g** Butterschmalz

APFELMUS:

- 1 kg** Äpfel (Red Prince, Gewicht ohne Kerngehäuse)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Wasser

ZUM SERVIEREN:

- 500 g** Sauerkraut

SCHUPFNUDELN MIT APFELMUS UND SAUERKRAUT



Viertel die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Schneide sie dann in kleine Stücke. Gib das Wasser, den Saft der Zitrone, das Vanilleextrakt und die Apfelstücke in einen Topf. Koche die Äpfel nun etwa 8-10 Minuten bei mittelhoher Hitze bis sie ganz weich sind und zerfallen. Streiche das Apfelmus durch die Flotte Lotte oder ein grobes Sieb. Fülle es noch heiß in saubere Schraubgläser ab und verschließe sie. Somit ist das Mus über mehrere Wochen haltbar.

SERVIEREN

Serviere die Schupfnudeln mit dem Apfelmus und dem kalten oder warmen Sauerkraut.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3