

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Pilzen



Schupfnudeln könnte man salopp auch als lange Gnocchi beschreiben. Das typisch österreichische Gericht kombinieren wir diesmal mit Sauerkraut und Pilzen.

Ob als Beilage zu Fleisch, wie in diesem Rezept als vegetarisches Hauptgericht oder sogar als süsse Variante zum

Dessert

– Schupfnudeln sind extrem vielseitig und schmecken selbst gemacht einfach super gut.

Die «Nudeln» aus Mehl und Kartoffeln haben je nach Region übrigens sehr unterschiedliche und äusserst unterhaltsame Bezeichnungen. Dazu gehören: Fingernudeln, Erdepfebaunkerl, Schopperla, Grumpieranüdle und gar Drädewixpfeiferl. In diesem Sinne: An Guaden!

Schupfnudeln

- 500 g Kartoffeln, gekocht und geschält
- 2 Eier
- 130–170 g Mehl
- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer und Muskatnuss

Restliche Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 280 g Champignons
- 500 g Sauerkraut, gekocht
- Etwas Schnittlauch, geschnitten
- Salz und Pfeffer

Schupfnudeln

1. Die Kartoffeln entweder durch ein Passevite in eine Schüssel treiben oder mit einem Kartoffelstampfer zerquetschen.
2. Eier und Gewürze hinzugeben und vermischen.
3. Mehl beigeben, bis sich ein fester Teig formt.
4. Den Teig zu mehreren etwa 1 cm dicken Rollen formen.
5. Die Rollen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.
6. Die Stücke mit bemehlten Händen rollen und zu Schupfnudeln formen.

Restliche Zubereitung

1. Die Champignons und Zwiebeln in etwas Öl andünsten.
2. Dann die Schupfnudeln begeben und anbraten, bis sie goldbraun sind.
3. Das Sauerkraut begeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

Zubereitungsdauer: ca. 2 Stunden

Osterfinger Blauburgunder AOC Schaffhausen



Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Aromen von Waldbeeren und Erdbeeren. Im Gaumen fruchtig mit mittlerem Körper und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >