DENNER

# Schupfnudeln avec choucroute et champignons

**Formulé de façon un peu familière, les schupfnudeln ne sont que des gnocchis allongés. Aujourd'hui, nous combinons ce plat autrichien traditionnel avec de la choucroute et des champignons.**

Que ce soit avec de la viande comme dans cette recette, en variante végétarienne comme plat principal, ou même en dessert – les schupfnudeln se prêtent à toute sorte de mets et sont encore meilleures quand on les fait soi-même.

Ces «nouilles» à base de farine et de pommes de terre ont, selon les régions et les pays, différents noms plus ou moins amusants et bizarres, tous aussi intraduisibles que purement locaux. Par exemple (pour ceux qui veulent essayer): Fingernudeln, Erdepfebaunkerl, Schopperla, Grumpieranüdile ou même Dràdewixpfeiferl. Dans cet esprit: Bon appétit!

**Schupfnudeln**

- 500 g de pommes de terre, pelées et cuites
- 2 œufs
- 130 à 170 g de farine
- 1 cc de sel
- Poivre et muscade

**Autres ingrédients**

- 1 oignon, coupé en dés
- 280 g de champignons de Paris
- 500 g de choucroute, cuite
- Ciboulette coupée en fines rondelles
- Sel et poivre

**Schupfnudeln**

1. 1Passez les pommes de terre au passe-vite ou écrasez-les avec un pilon dans une jatte.
2. Ajoutez les œufs et les épices et mélangez le tout.
3. Ajoutez ensuite la farine et remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.
4. Formez avec cette pâte plusieurs boudins d'environ 1 cm d'épaisseur.
5. Coupez-les en morceaux d'environ 4 cm de longueur.
6. Pour finir, enfarinez vos mains et faites rouler ces morceaux pour les mettre en forme.

**Préparation des autres ingrédients**

1. Faites revenir les champignons et l'oignon dans un peu d'huile.
2. Ajoutez ensuite les schupfnudeln et faites rissoler jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Ajoutez finalement la choucroute et assaisonnez avec sel et poivre.
4. Décorez avec un peu de ciboulette et servez.

**Temps de préparation: environ 2 heures**

**Osterfinger Blauburgunder AOC Schaffhausen**

Robe rouge rubis aux reflets rouge brique. Arômes de baies des bois et de fraise. Bouche ronde, corps moyen, finale persistante.

Voir dans le weinshop >