

Krautschupfnudeln

Zutaten für 4 Portionen

1 Dose/n Sauerkraut
50 g Speck
1 Zwiebel(n)
500 g Kartoffel(n)
(am Vortag gekocht, dann am nächsten Tag gepellt und gepresst)
150 g Mehl
1 Ei(er)
4 EL Öl oder Wasser bei Bedarf
Salz
Butter, zum Anbraten
Muskat
Kümmel

Zubereitung

Aus Kartoffeln, Mehl, Ei und Flüssigkeit (wenn nötig, je nach Art der Kartoffeln) einen Nudelteig herstellen. Zu "Würsten" ausrollen und ca.5cm lange Schupfnudeln formen.

In kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Speck auslassen; ich nehme nie Speck (macht sich schlecht als Vegetarier), sondern schmelze ca.2 EL Butter in der Pfanne. Entweder in der Butter oder im Speckfett die Zwiebel glasig dünsten, Kraut und etwas Wasser zugeben und weich dünsten, je nach Geschmack etwas Kümmel dazu (für die Bekömmlichkeit :o).

Schupfnudeln zugeben und gut vermengen, würzen, ca.5 min. weiterbraten.

Geht übrigens auch prima mit fertigen Schupfnudeln, wenn ´s mal schnell gehen muss.

Mini-quenelles au chou

Ingrédients pour 4 portions

1 boîte Choucroute
50 g lard
1 oignon
500 g Pommes de terre (**faire cuire la veille, les éplucher et les écraser le lendemain**)
150 g Farine
1 œuf
4 cuillères à soupe d'huile ou d'eau selon les besoins
sel
Noix de muscade
Cumin

Préparation

Préparez une pâte à partir de pommes de terre, de farine, d'œuf et de liquide (si nécessaire, selon le type de pommes de terre).

Rouler en "saucisses" et former des Schupfnudeln (sortes de mini-quenelles) d'environ 5 cm de long. Plongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface.

Faire revenir le lard dans une poêle. Faire revenir l'oignon dans la graisse du lard jusqu'à ce qu'il soit translucide, ajouter le chou et un peu d'eau et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, en ajoutant un peu de cumin si vous le souhaitez.

Ajouter les Schupfnudeln et bien mélanger, assaisonner, faire revenir encore 5 minutes.

Temps de préparation : environ 45 minutes

Niveau de difficulté : facile

