

# Sauerkraut mit Kartoffel-Schupfnudeln

## Zutaten (4 Portionen):

500 g Schupfnudeln (alternativ:  
Gnocchi)  
1 Dose Mildessa Mildes  
Weinsauerkraut (520 g)  
250 ml Rinderfond  
70 g Butter  
200 g Schinkenspeck, gewürfelt  
5 Wacholderbeeren  
2 kleine Zwiebeln  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Zucker  
1 Bund Petersilie (zum Servieren)

## EMPFOHLENE PRODUKTE:



## 1. Schritt: Der Anfang



Schneiden Sie die Zwiebeln und den Schinkenspeck in kleine Würfel. Hacken Sie die Petersilie.

## 2. Schritt: Zwiebeln und Schinken anbraten, dann kommt das Sauerkraut

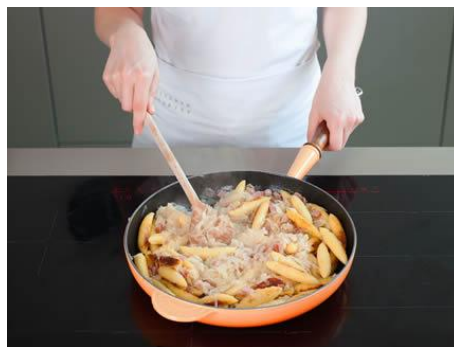
40 g der Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Geben Sie die Zwiebel- und Schinkenspeckwürfel dazu und braten Sie beides an, bis der Speck knusprig und die Zwiebeln glasig sind. Geben Sie anschließend das Sauerkraut hinzu und vermischen es gut mit Zwiebeln und Speck. Weitere 2–3 Minuten köcheln lassen.

### 3. Schritt: Würzen und den Rinderfond hinzufügen



Geben Sie Zucker, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Rinderfond hinzu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Gut umrühren und für weitere 8–10 Minuten kochen, bis der Rinderfond eingekocht ist.

### 4. Schritt: Die Schupfnudeln braten



Geben Sie den Rest der Butter in eine große Pfanne und zerlassen Sie sie bei mittlerer Hitze. Geben Sie die Schupfnudeln hinzu und braten sie für 3-5 Minuten an, bis sie goldbraun sind. Nun das Sauerkraut mit dem Speck hinzufügen und alles sorgfältig umrühren. Für weitere 3–5 Minuten köcheln lassen.

### 5. Schritt: Der letzte Schliff

Richten Sie die Schupfnudeln auf Tellern an und streuen Sie etwas feingehackte Petersilie über jede Portion. Das sieht schön frisch aus – und es schmeckt angenehm würzig.

### Nährwerte pro Portion:

kJ 2319 / kcal 554, Eiweiß 23 g, Kohlenhydrate 32 g, Fett 35 g