

Schupf- nudeln

mit Rahmkraut
und Hackbällchen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Schupfnudeln:

400 g Kartoffeln (mehlig kochend),
100 g Mehl,
1 Ei, 1 EL Stärke

Für das Rahmkraut:

½ Weißkohl, 1 Zwiebel,
200 ml Weißwein, 250 ml Sahne,
1 EL Senf, 2 EL Butter,
1 TL Honig, 1 Prise Muskat

Für die Hackbällchen:

500 g gemischtes Hackfleisch,
1 Ei, ¼ Bund Petersilie,
4 EL Semmelbrösel, 1 TL Kümmel,
1 TL Paprikapulver

Außerdem:

Öl zum Braten,
frisch gemahlener Pfeffer,
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und danach durch eine Kartoffelpresse geben.
2. Die Kartoffelmasse mit Ei, Mehl, Stärke und einer Prise Salz vermengen und anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Strängen ausrollen.
3. Mit einem scharfen Messer 2–3 Zentimeter dicke Stücke abschneiden und diese zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln rollen.
4. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Schupfnudeln portionsweise für 5–6 Minuten darin garen (bis sie an der Oberfläche schwimmen) – beiseitestellen und abkühlen lassen.
5. Währenddessen den Kohl von den äußeren Blättern und Strunk befreien, um ihn anschließend in dünne Streifen zu schneiden.
6. Danach die Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit dem Kohl in Butter glasig dünsten – Honig dazugeben und alles leicht karamellisieren.
7. Anschließend mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und mit Sahne angießen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die Schupfnudeln dazugeben und für 10 Minuten bei gelegentlichem Rühren auf niedriger Flamme köcheln.
8. Für die Hackbällchen zunächst Petersilie fein hacken und anschließend mit Hackfleisch, Gewürzen, Ei und Semmelbröseln gründlich vermengen.
9. Aus der Masse 10–12 kleine Kugeln formen und in einer Pfanne mit etwas Öl ringherum anbraten. Anschließend über Schupfnudeln und Rahmkraut verteilen.