

Bubespitzle

mit Weinsauerkraut
& Speck



HAUPTSPESIE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Bubespitzle:

500 g ERNTEKRONE Kartoffeln
200 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
1 GUTSGLÜCK Ei (M)
½ TL Salz
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise Muskat
2–3 EL LANDFEIN Butter
¼ Bund BIO SONNE Petersilie

Weinsauerkraut:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln
150 g GUT BARTENHOF Bacon
500 g ERNTEKRONE Sauerkraut
250 ml Markgräfler Gutedel Baden
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln für die Bubespitzle am besten schon am Vortag kochen und auskühlen lassen.
2. Dann schälen und durch eine feine Kartoffelpresse geben.
3. Der Kartoffelmasse Mehl, Stärke und Ei zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat zu einem homogenen Teig verkneten.
4. Aus dem vorbereiteten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle kneten, kleine Portionen abschneiden und aus diesen fingerdicke Nudeln formen und diese in zwei Etappen in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. Die Bubespitzle abschöpfen, kurz ausdampfen lassen und in Butter knusprig braten.
6. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.
7. Für das Weinsauerkraut die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und den Bacon fein würfeln.
8. Den Bacon in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln zugeben und alles glasig anschwitzen.
9. Das Sauerkraut unterrühren und mit dem Wein ablöschen.
10. Alle Gewürze hinzufügen und das Kraut einmal aufkochen, dann für 5–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und gelegentlich umrühren.

