




# Schupfnudeln mit Sauerkraut.

 **25 Min.**  **30 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

Zwiebel(n), klein  
Stiele Petersilie  
TL Butter  
g Speckwürfel  
g Schupfnudeln (z.B. von PENNY READY)  
g Weinsauerkraut z.B. aus der Dose  
ml naturtrüber Apfelsaft (z.B. von Naturgut)  
Muskatnuss, gerieben oder gemahlen  
Salz & Pfeffer

- 1** Ran an die Zwiebeln – du musst sie schälen und in kleine Würfel schneiden.  
**Tipp:** Wie das besonders gut klappt, erfährst du [hier](#).
- 2** Von der Petersilie brauchst du nur die Blättchen, also zupf sie von den Stielen. Anschließend hackst du sie grob.
- 3** Die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, nun dürfen die Speck- und Zwiebelwürfelchen darin ca. 5 Min. anbraten und dabei einen verführerischen Duft in der Küche verbreiten.
- 4** Es wird Zeit das Sauerkraut mitspielen zu lassen – du gibst es in den Topf und hier sollte es nun rund 1 Min. kräftig mitbraten.
- 5** Wenn du nun den Apfelsaft dazu kippst, wird es ordentlich zischen. Einmal kurz umrühren, Deckel schräg aufsetzen und dann darf alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. köcheln. Gelegentlich umrühren und falls das Ganze zu trocken wird, noch etwas Saft oder einfach nur Wasser dazu geben.
- 6** Restliche Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln 5 Min. rundherum goldbraun anbraten. Bitte wirf noch einen Kontrollblick auf die Packung – wenn die Schupfnudeln nach Herstellerangaben länger brauchen, dann halte dich besser daran.

# Schupfnudeln mit Sauerkraut.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 7 Hat das Sauerkraut lange genug geköchelt, dann kannst du es nun mit den Schupfnudeln vereinen.
- 8 Die zünftige Kost schmeckst du einfach nach Belieben mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer ab. Schupfnudeln auf Tellern verteilen, die Petersilie ist das grüne Topping. Fertig!