



Unsere Produktempfehlung



Für ca. 3 - 4 Portionen

SIE BRAUCHEN:

- ca. 500g Schupfnudeln
- 100g Schinkenwürfel
- 150g Schwarzwälder Schinken Scheiben
- 1-2 EL Öl
- 850 ml Sauerkraut (2 Dosen)
- 2 Lorbeerblätter
- 4-6 Wacholderbeeren
- 400ml Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- etwas Butter zum Anbraten

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schinkenscheiben knusprig anbraten und zur Seite stellen. Jetzt die Speckwürfel anbraten, die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten.

Sauerkraut, zerdrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben und so lange schmoren, bis das Kraut sich zu bräunen beginnt. Jetzt die Fleischbrühe dazugeben und zugedeckt nochmal 20 Minuten garen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schupfnudeln darin goldbraun braten das Sauerkraut dazugeben und mit dem beiseite gestellten gebratenen Schinkenspeck anrichten.

