

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

200 g Geselchter-Schinken
1 Zwiebel
500g Schupfnudeln
4 EL Pflanzenöl
500g Sauerkraut
3 Wacholderbeeren
100ml Gemüsesuppe
100ml Apfelsaft
1 Lorbeerblatt
Etwas Schnittlauch, frisch
Etwas Muskat
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldbraun anbraten. Danach herausnehmen.

Den Geselchten-Schinken und Zwiebel fein würfeln und mit restlichem Öl in der Pfanne anschwitzen.

Das Sauerkraut durch ein Haarsieb gut abtropfen lassen und hinzugeben. Für einige Minuten anbraten. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt hinzufügen.

Die Gemüsesuppe und den Apfelsaft dazugeben und für einige Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte sich verkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die angebratenen Schupfnudeln in die Pfanne dazugeben und unterheben.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Schupfnudelpfanne damit bestreuen.

Tipp

Reste kannst du am nächsten Tag ganz einfach in einer Pfanne unter Zugabe von etwas Wasser oder Gemüsebrühe aufwärmen.

Portionen

1 Portionen

Dauer

25 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach

