

Schupfnudeln mit Hackfleisch und Rosenkohl

Zutaten

- 300 g Kartoffeln / ca. 100 g Mehl / 1 Prise Salz / ½ Prise Muskat / 1 Eidotter
- 1 große rote Zwiebel / 400 g Hackfleisch / 3 Teelöffel Gemüsebrühe instant (selbstgemacht)
- 1+2 Esslöffel Butterschmalz
- 200 g Rosenkohl / Wasser / Salz
- 100 g Creme Fraiche

Zubereitung

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und durch die Presse gedrückt. Mehl, Salz, Muskat und Eidotter wird hinzugegeben und zu einem Teig verarbeitet. Dabei immer nur einen Löffel Mehl hinzufügen, kurz durchkneten, wieder Mehl hinzufügen usw. Der Teig ist gut, wenn er nicht mehr klebt und gut formbar ist. Dann 3 bis 4 cm dicke Rollen formen und davon Scheiben von 1 cm Durchmesser abschneiden und mit den Händen zu fingerdicken Nudeln mit spitzen Enden rollen. Und auf einem bemehlten Teller ablegen.

Die Nudeln werden in heißem, nicht kochendem Salzwasser gargezogen. Nach ca. 3 bis 4 Minuten steigen sie an die Oberfläche und werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf Küchentrepp zum Trocknen abgelegt.

Während die Pellkartoffeln kochen werden die Zwiebeln gewürfelt und zusammen mit dem Hackfleisch mit einem Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne angebraten. Das Hackfleisch wird dabei mit einem Löffel zerdrückt und mit Gemüsebrühe gewürzt. Ist alles gut durchgebraten, wird es herausgenommen und in einer Schüssel beiseitegelegt.

In der gleichen Pfanne werden nun die Schupfnudeln mit zwei Esslöffeln Butterschmalz goldbraun gebraten. Die Schupfnudeln sollten sich nicht berühren und brauchen auch etwas Zeit, bis sie gewendet werden, sonst kleben sie zusammen oder braten an.

Parallel dazu wird der vorbereitete Rosenkohl (ohne Schale, evtl. bereits blanchiert) 15 Minuten in Salzwasser gekocht.

Zum Schluss kommt alles in die Pfanne zu den Schupfnudeln und wird noch einmal erwärmt.

Zubereitungszeit und Anrichtung

ca. 90 Minuten / wird mit Creme-Fraiche-Flocken serviert

