Schupfnudeln mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Schupfnudeln
- 520 g Sauerkraut
- 200 ml Gemüsebrühe
- 75 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- ½ Apfel
- 30 g Butter
- 1 EL Schmand
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Pfeffer
- Salz

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Schupfnudeln mit Sauerkraut selber machen:

1. Schäle den Apfel und die Zwiebel und schneide beide in kleine Würfel.

2. Erhitze die Butter in einer Pfanne.

3. Röste die Zwiebeln, die Schinkenwürfel und die Apfelwürfel darin an.

4. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und lasse alles so lange kochen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

5. Brate die Schupfnudeln in der Zwischenzeit in einer weiteren Pfanne mit etwas Butter braun an.

6. Gib sie dann zum Sauerkraut und rühre alles gut um.

7. Schmecke deine Schupfnudelpfanne zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.