



HAUPTGANG

SCHUPFNUDEL-SPITZKABIS-PFANNE



★★★★☆ (75)

CA. 1 ½ H + 1 H TEIG RUHEN LASSEN
FÜR 4 BIS 5 PERSONEN

ZUTATEN

800 g mehligkochende Kartoffeln

2 Eier

250-280 g helles Weizenmehl

Salz

frisch geriebene
Muskatnuss

Rapsöl zum Braten

2-3 rote Zwiebeln

350 g Spitzkabis

Bratöl

1 EL Apfelessig

Pfeffer

¼ TL Kristallzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln in der Schale rund 40 Minuten weich garen. Abgiessen, etwas abkühlen lassen, dann schälen und durchpassieren. Die Eier und drei Viertel des Mehls dazugeben. Alles rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Er sollte nicht mehr an den Händen kleben. Wenn nötig, das restliche Mehl dazugeben. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mindestens für 1 Stunde kühl stellen.
- 2 Die Zwiebeln längs halbieren und in Streifen schneiden. Den Spitzkabis in schmale Streifen schneiden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln begeben und anbraten. Den Spitzkabis zufügen und kurz mitbraten, dann mit Apfelessig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Kohl auf die Seite stellen.
- 3 Mit bemehlten Händen aus dem Kartoffelteig gleich grosse Würstchen rollen, die an beiden Enden spitz zulaufen. Die Schupfnudeln in knapp siedendem Salzwasser portionenweise ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und auf eine Platte geben.
- 4 Genug Bratöl in einer Bratpfanne erhitzen. Wenn die Bratpfanne richtig heiss ist, die Schupfnudeln hineingeben und goldgelb braten (nicht alle auf einmal, sonst verkleben sie und fallen auseinander). Zum Anrichten den gebratenen Spitzkohl zu den Schupfnudeln geben. Alles vermischen und abschmecken.