

Krautschupfnudeln

Ein herzhaftes Gericht aus zarten Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei



1 Grundrezept „[Schupfnudeln](#)“

1 große Zwiebel

100g Speckwürfel

1 Dose (800g) Sauerkraut

5 EL Wasser

Salz

Pfeffer

Kümmel

Öl zum Braten

1. Die Schupfnudeln nach Anleitung zubereiten.
2. Die Zwiebel würfeln und mit dem Speck und etwas Öl in eine große Pfanne geben und anbraten.
3. Sauerkraut und Wasser zugeben und auf mittlerer Hitze das Kraut weich dünsten. ACHTUNG! Immer wieder rühren und kontrollieren, ob noch etwas Flüssigkeit zugegeben werden muss, damit das Kraut nicht anbrennt!
4. Die Schupfnudeln zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Sofort servieren.

