



Päckles-Essa auf Bio :-) Schupfnudeln & Sauerkraut

2 Portionen

1 Pack Sauerkraut
1 Pack Schupfnudeln
1 Zwiebel
Bratöl
1 Tasse Brühe
Salz und Pfeffer

4 Portionen

2 Pack
2 Pack
2
2 Tassen

Zubereitung

Dieses Mal haben wir es uns leicht gemacht.

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Öl anbrutzeln, bis sie braun werden.

Sauerkraut und Brühe dazu geben. Deckel drauf und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Die Schupfnudeln aus dem Kühlschrank nehmen und 20 Minuten liegen lassen (wenn sie etwas wärmer sind, kleben sie nicht so zusammen), Fett in einer großen Pfanne erhitzen, Schupfnudeln dazu geben und bei mäßiger Hitze 5 Minuten bräunen lassen. Dann das Sauerkraut dazu geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das sollten Sie zuhause haben:
Bratöl, Brühe, Salz, Pfeffer

Tipp:

Schinkenwürfel schmecken schon nicht schlecht dazu, muss man auch als Neu-Vegetarier zugeben. Aber ein ganz kleiner Spritzer Sojasauce bringt's auch. Oder Wacholderbeeren. Und ein Lorbeerblatt. Wem's gerne mal zu sauer wird, der lässt die Zwiebel mit wenig Zucker karamelisieren, bevor er das Kraut dazu gibt. Also, Sie können das Rezept schon noch aufwendiger gestalten :-)