Erdäpfelnudeln mit Sauerkraut

Das Rezept für die Erdäpfelnudeln mit Sauerkraut ist eine beliebte österreichische Hausmannskost aus Omas altem Kochbuch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: RitaE

Zutaten

800 g	Erdäpfel (mehlige)
100 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Zwiebel
50 g	Butterschmalz
500 g	Sauerkraut
2 TL	Wacholderbeeren
2 Stk.	Lorbeerblätter
250 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Weißwein (trocken)
1 TL	Zucker
50 g	Speck

Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen, mit Wasser abspülen und im kochenden Salzwasser zirka 20-30 Minuten gar kochen. Danach abgießen und abkühlen lassen.

2. Durch eine Erdäpfelpresse drücken, mit Mehl, Ei und Eidotter vermischen. Mit Salz und

Pfeffer würzen und zu einem Teig verarbeiten. Danach den Teig etwas ruhen lassen.

3. Die Zwiebel schälen und zerschneiden und mit erhitztem Butterschmalz in einem Kochtopf glasig dünsten. Das Sauerkraut, Zucker, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben. Mit Gemüsebrühe und Weißwein angießen und zugedeckt zirka eine halbe Stunde bei geringer Hitze ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit der Erdäpfelteig zu fingerförmigen Nudeln formen. Salzwasser aufkochen und die Erdäpfelnudeln zirka 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

5. Den klein gewürfelten Speck in einer großen Pfanne auslassen, die Nudeln dazugeben und rundum anbräunen. Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lorbeerblätter entfernen und mit den **Erdäpfelnudeln** anrichten und servieren.

Tipp