

Kochen mit Klaus

Kraut-Hackpfanne mit Schupfnudeln

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Kümmel, flüssiger Süßstoff,
- 10 Wacholderbeeren, 2 TL Gemüsebrühe, 1-2 EL Bratensaft, Maggi,
- 1-2 Zwiebeln, 70 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 500 g Rinderhack,
- 500 g Schupfnudeln, Petersilie, Butter, Öl

Zubereitung:

1. Am Vortag Sauerkraut mit 300 ml Wasser, Brühe, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren u. Kümmel kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff, Bratensaft u. Maggi würzen.



2. Zwiebeln fein würfeln. Schinkenwürfel in etwas Fett knusprig auslassen, Hackfleisch zugeben u. krümelig braten. Salzen u. pfeffern. Zwiebeln mitbraten. Kraut (ohne Wacholderbeeren u. Lorbeer) u. Petersilie unter das Hack heben u. erhitzen.



3. Schupfnudeln in Butter knusprig anbraten u. zu der Kraut-Hackpfanne servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu kaltes Bier genießen!

