

Kochen mit Klaus

Schupfnudel-Kraut-Cabanossipfanne

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, 8 Wacholderbeeren, 2 TL Kümmel, fl. Süßstoff, Maggi, 2 TL Brühe, 1 EL Bratensaft, 2 Zwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 60 g Katenschinken, 600 g Cabanossi, 500 g Schupfnudeln,
- Paprikapulver edelsüß, 200 g Schmand, 250 ml Cremefine, je 1 EL gerebelter Majoran u. Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag Sauerkraut mit 200 ml Wasser, Wacholderbeeren, Kümmel, Brühe u. Lorbeerblatt ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff, Bratensaft u. viel Maggi würzen.



2. Cabanossi in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Schupfnudeln in Butter braun braten u. herausnehmen. Schinken im Bratfett knusprig auslassen, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten, Cabanossi mitbraten, mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Majoran u. Petersilie würzen.



3. Beeren u. Lorbeer aus dem Kraut entfernen, mit Schupfnudeln, Schmand u. Cremefine unterheben. Alles gut verrühren u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: *Mit einem Bier genießen! Schleck! ;-)*

