

# Kochen mit Klaus

## Schupfnudel-Kraut-Hackpfanne

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, Wasser,
- 2 TL Kümmel, 1 EL Bratensaft, 2 TL Fleischbrühe, flüssiger Süßstoff,
- Maggi, 1 kg Schupfnudeln, 2 Zwiebeln, 60 g Schinkenwürfel, Butter,
- Pfeffer, Salz, 500 g Hack, 1 P. Fix Bauerntopf mit Hack, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Am Vortag 250 ml Wasser mit dem Sauerkraut in einen Topf geben. Brühe, Bratensaft, Kümmel u. Lorbeerblatt zugeben u. kochen, bis das Wasser verkocht ist. Süßstoff u. Maggi nach Belieben zugeben.



2. Zwiebeln schälen u. klein würfeln. Schupfnudeln in heißer Butter anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln zugeben u. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. 300 ml Wasser zugeben, Fix einrühren u. aufkochen.



3. Sauerkraut unterheben u. 10 Min. köcheln lassen. Schupfnudeln zugeben u. darin erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen, lecker!*



Erstellt von Klaus am 14.10.2015