

Rezepte von Andrea

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Schupfen ist ein oberdeutsches Wort und bedeutet soviel wie wegstoßen. Die Schupfnudeln, ein vor allem in Oberschwaben (Raum Biberach) beliebtes Gericht, haben ihren Namen von der typischen Bewegung, mit der sie hergestellt werden – sie werden auf dem Backbrett mit der flachen Hand weggerollt, weggestoßen.

Wegen der Form nennt der Volksmund sie auch „Bubaspitzle“ oder „Bubaseckele“.

Schupfnudeln

500 g gekochte Kartoffeln, 1-2 Tage alt

500 g Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

Die Kartoffeln stampfen und mit dem Mehl, den Eiern, etwas Salz und Muskat zu einem festen Teig kneten (eventuell etwas Milch hinzufügen, wenn der Teig zu fest sein sollte). Auf dem bemehlten Backbrett zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen formen „schupfen“. In kochendes Wasser geben und wenn sie hochkommen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf dem Backbrett zum Trocknen auslegen.

Danach in Fett goldbraun anbraten.

Sauerkraut

Das Sauerkraut ausdrücken, dass nur noch wenig Flüssigkeit enthalten ist. Dann in einer Pfanne mit Öl bei nicht zu großer Hitze anbraten.

Zwiebeln und Speckwürfel extra anbraten.

Schupfnudeln, Sauerkraut, Zwiebeln und Speckwürfel mischen – fertig

Guten Appetit!

Und wenn man zu faul ist, die Schupfnudeln selber herzustellen – man kann sie in Deutschland auch fertig kaufen und sogar einfrieren!

Schupfnudeln savanyúkáposztával

A Schupfen egy felsőnémet szó, ami azt jelenti, hogy eltolva. A Schupfnudeln, amely különösen Felső-Svábsországban (Biberach környéke) népszerű étel, a nevét arról a jellegzetes mozdulatról kapta, amellyel készül - a sütőlapon a kéz lapjával elgurítják, eltolják.

Alakjuk miatt "Bubaspitzle"-nek vagy "Bubaseckele"-nek is nevezik őket.

Schupfnudeln

500 g főtt burgonya, 1-2 napos

500 g liszt

2 tojás

só, szerecsendió

Pépesítsük a burgonyát, és gyúrjuk össze a liszttel, a tojással, némi sóval és szerecsendióval kemény tésztává (ha túl kemény a tészta, adjunk hozzá egy kis tejet). Formázzon ujjnyi hosszú és ujjnyi vastag kolbászokat lisztezett sütődeszkán. Tegyük forrásban lévő vízbe, és amikor feljönnek, szedjük ki őket egy merőkanállal, és fektessük sütőlapra száradni.

Ezután zsírban aranybarnára sütjük.

Traduit avec DeepL

Savanyú káposzta

Nyomkodja ki a savanyú káposztát, hogy csak egy kis folyadék maradjon benne. Ezután egy serpenyőben olajban, nem túl magas hőfokon megsütjük.

A hagymát és a szalonnakockákat külön pirítsa meg.

Keverjük össze a Schupfnudeln, a savanyú káposztát, a hagymát és a szalonnakockákat - kész.

Jó étvágyat!

És ha túl lusta vagy ahhoz, hogy magad készítsd el a Schupfnudeln-t - Németországban készen is megvásárolhatod őket, és még le is fagyaszthatod őket!

Schupfnudeln avec choucroute

Schupfen est un mot du haut allemand qui signifie "repoussé". Les Schupfnudeln, un plat populaire surtout en Haute-Souabe (région de Biberach), tirent leur nom du mouvement typique avec lequel ils sont fabriqués - ils sont roulés sur la plaque de cuisson avec le plat de la main, puis repoussés.

En raison de leur forme, la langue vernaculaire les appelle également "Bubaspitzle" ou "Bubaseckele".

Schupfnudeln

500 g de pommes de terre cuites depuis 1 à 2 jours

500 g farine

2 œufs

sel, noix de muscade

Écraser les pommes de terre et les pétrir avec la farine, les œufs, un peu de sel et de noix de muscade pour obtenir une pâte ferme (ajouter un peu de lait si la pâte est trop ferme). Formez des saucisses de la longueur et de l'épaisseur d'un doigt sur une planche à pâtisserie farinée. Plongez-les dans l'eau bouillante et lorsqu'ils remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une cuillère à trous et mettez-les sur une planche à pâtisserie pour les sécher.

Puis faire frire dans la graisse jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Choucroute

Pressez la choucroute pour qu'il ne reste qu'un peu de liquide. Ensuite, faites-les frire dans une poêle avec de l'huile à un feu pas trop élevé.

Faites frire des oignons coupés et des cubes de lard.

Mélanger les Schupfnudeln, la choucroute, les oignons et les cubes de lard - prêt.

Bon appétit !

Et si vous êtes trop paresseux pour faire les Schupfnudeln vous-même, vous pouvez aussi les acheter tout prêts en Allemagne et même les congeler !