

Für 4 Personen

ERDÄPFLNUDL

- 500 g Erdäpfel
- 2 Eier
- 20 g zerlassenes Schmalz
- 150 g Gerstenmehl
- Salz
- Muskatnuss
- etwas Mehl zum Formen der Erdäpfelnudl

SAUERKRAUT

- 400 g Sauerkraut
- 70 g Butter
- 80 g Zwiebel, fein geschnitten
- 100 g Bauchspeck, fein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, zerdrückt
- 200 g Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- weißer Pfeffer

ERDÄPFLNUDL MIT KRAUT UND SPECK

Kartoffelnudeln

ERDÄPFLNUDL

- ▶ Erdäpfel schälen, halbieren, in Salzwasser etwa 20–30 Minuten kochen oder dämpfen, abseihen und kurz ausdämpfen lassen. Die Erdäpfel auf einem Nudlbrett passieren, ausbreiten und auskühlen lassen. Mit Eiern, zerlassenen Schmalz, Salz und Muskatnuss gut vermischen. Das Mehl unter die Masse kneten.
- ▶ Aus dem Teig 5 cm lange, fingerdicke Nudl formen, die an den Enden spitz zulaufen. Die Nudl in kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen und in das kalte Wasserbad geben. Nach dem Auskühlen die Nudl abseihen.

SAUERKRAUT

- ▶ In einer passenden Kasserolle Zwiebel in Butter kurz andünsten, Speck und Knoblauch dazugeben und leicht anrösten. Sauerkraut begeben, würzen und mit Wasser aufgießen.
- ▶ Etwa 35–40 Minuten bei mäßiger Hitze garen.

ANRICHTEN

- ▶ Die Erdäpfelnudl mit gekochtem Sauerkraut in der Pfanne schwenken, abschmecken und servieren.

🕒 1 Stunde

