

# SCHUPFNUDELPFANNE MIT SAUERKRAUT UND LEBERKÄSE

## SCHUPFNUDELPFANNE MIT SAUERKRAUT UND LEBERKÄSE

Vor Ewigkeiten habe ich mich ja schon zwei Mal dafür entschieden meine Schupfnudelpfanne mit Speck oder mit Schweinefilet und Paprika und nicht mit Leberkäse zu machen. Einfach weil ich persönlich nicht der ultimative Fan von Leberkäse bin. Trotzdem, oder gerade deshalb, hatte ich die Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Leberkäse noch auf meiner to-do Liste und als ich Bessere Hälfte gefragt habe ob ich die eigentlich noch machen soll war die Antwort ja und die Freude groß. Gefragt, gesagt, getan - die Zutatenliste ist übersichtlich und das Essen super schnell fertig. Und lecker war es übrigens auch noch, auch wenn die Variante mit Speck trotzdem mein ganz persönlicher Favorit bleibt!



#### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

500g Schupfnudeln

250g Leberkäse

20g Butter

400g Sauerkraut (bei rohem Kraut + 1 frisches Lorbeerblatt und 4-5 Wacholderbeeren, etwas Kümmel)

2 Zwiebeln

5 Pimentkörner

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Petersilie

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. In dieser Zeit den Leberkäse in Stücke schneiden und dazu geben. Alles anbraten bis der Leberkäse leicht gebräunt ist.

Das Sauerkraut zufügen, rohes Sauerkraut vorher kurz waschen.

Bei rohem Sauerkraut 2 Tassen Wasser zufügen, 1 TL Kümmel, das frische Lorbeerblatt, die zerstoßenen Pimentkörner, etwas Pfeffer und Salz zufügen und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Bei „servierfertigem“ Sauerkraut nur eine Tasse Wasser zufügen und nach Belieben noch mit etwas zerstoßenem Piment, Pfeffer und wenig Salz abschmecken und alles 5 Minuten köcheln lassen.



Den Sauerkraut-Leberkäse Mix auf einem extra Teller beiseite stellen. Die restliche Butter in der Pfanne erwärmen und die Schupfnudeln darin rundum gold-braun anbraten.

Sauerkraut und Leberkäse zurück in die Pfanne geben, die Petersilie waschen und fein hacken und alles gut vermengen.





Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf passende, tiefe Teller verteilen.



Guten Appetit!



