



Schupfnudeln mit Schinken und Sauerkraut



Video
momlife.cooking



Schupfnudeln mit Schinken und Sauerkraut

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Sauerkraut aus der Dose
- 1 Zwiebel
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer,
- 1/2 Teelöffel Majoran getrocknet
- 3 Esslöffel Butterschmalz
- 200 g Landschinken von Schmälzle
- 800 g Schupfnudeln aus dem Kühlregal

Zubereitung:

1. Esslöffel **Butterschmalz** in einem Topf erhitzen. Die **Zwiebel** in halbe Ringe schneiden und anbraten.
2. Das **Sauerkraut** zugeben, ebenso die **Gemüsebrühe**. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
3. Aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze 25 Minuten köcheln lassen.
4. Das restliche **Butterschmalz** in einer Pfanne erhitzen. Die **Schupfnudeln** zugeben und anbraten. Den **Schinken** würfeln und kurz mitbraten.
5. Das Kraut zu den Schupfnudeln geben, untermischen und bei Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!