

Schwabenglück: Filderrostbraten mit Schupfnudeln und Sauerkraut



[caption id="attachment_9523" align="center" width="850" caption="Alles was das Herz begehrt auf einem Teller vereint: Filderrostbraten"]



Zutaten

Für die Schupfnudeln:

- 550 Gramm am Vortag gekochte Kartoffeln, geschält
- 420 Gramm Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Muskat gerieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Butterschmalz zum Braten

Für das Sauerkraut:

- 600 Gramm Sauerkraut vom Fass
- 200 Gramm gewürfelten, gerauchten Bauchspeck
- 2-3 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1/2 Liter Rinderbrühe
- 1 große Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- Schweineschmalz
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Prise Zucker

Für die Rostbraten:

- 4 dicke Stück Rostbraten à ca. 200 Gramm

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl
- 2 größere Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- Butterschmalz
- 1/2 Liter Braune Sauce

Zubereitung

Für das Sauerkraut das Sauerkraut vor der Verwendung prüfen, ob der Säuregehalt OK ist. Wenn nicht, das Sauerkraut mit kaltem Wasser solange wässern bis es in Ordnung ist. In einem Topf mit Schweineschmalz die Zwiebelscheiben zusammen mit dem Speckwürfeln gut anschwitzen. Das Sauerkraut hinzufügen und mit der Rinderbrühe auffüllen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren einlegen und das Sauerkraut nun ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Die Rinderbrühe sollte dabei zu einem Drittel eingekocht sein. Zum Schluss mit Salz und einer Prise Zucker, sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für die Schupfnudeln die am Vortag gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit dem Mehl, den Eiern und einer Prise Muskat gut verkneten. Dann mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Anschließend die Masse zu Schupfnudeln formen und im siedenden Salzwasser kochen. Wenn die Schupfnudeln im oberen Wasser schwimmen herausnehmen, gut abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von *allen Seiten braten*.

Für den Rostbraten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz die Zwiebelscheiben weich schmelzen lassen. Die Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten Medium braten. Mit der erwärmten Sauce, den Schupfnudeln, sowie dem Sauerkraut zusammen anrichten.