

Schupfnudeln in Speck-Zwiebel-Rahm-Sauce

Ein Ur-Altes Rezept der altdeutschen Badischen Küche.

Zutaten für Speck-Zwiebel-Sauce:

- 1 Becher Schmand
- 1 Flasche Cremefine
- Salz und Pfeffer
- etwas Milch
- 2 EL Brühe, gekörnte
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Paket Speckwürfel
- 1 Beutel geriebener Käse



Zutaten für 1 Kg Schupfnudeln:

- 1 Kg Kartoffel (Mehlig kochend)
- 120 g Butter
- 2 Eigelb
- 200 g Weizenmehl
- Etwas Salz
- 120 g Weizengrieß
- 4 Esslöffel Mehl (für die Arbeitsfläche)



Zubereitung Sauce:

Die Zwiebeln in dünne, halbe Ringe schneiden und mit Öl in einer extra Pfanne anbraten. Den Speck zu den Zwiebeln geben und kurz mit anbraten. Den Schmand, Cremefreche, Milch, Salz, Pfeffer, Brühe und Muskatnuss in einer Schüssel vermengen und dann auf die Seite stellen.

Anmerkung: Wer es gerne scharf mag, kann etwas Chili dazugeben.

Zubereitung der Schupfnudeln:

Zuerst die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser für ca. 15-20 Minuten gar kochen, schälen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken (**alternativ mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken**). Danach die gepressten, ausgekühlten Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Salz, Butter und Eigelb rasch zu einem Teig verkneten - dabei den Teig wirklich nur kurz kneten, sonst werden die Schupfnudeln zäh. Anschließend den Teig zügig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, ca. 2-3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese wiederum zu Nudeln formen bzw. zwischen den Handflächen rollen.

Nun Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Nudeln vorsichtig (an Besten mit der Schöpfkelle) hineingeben, umrühren und für ca. 5-7 Minuten, bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen, bis sie zur Oberfläche schwimmen.
Danach die Schupfnudeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen

Zusammenführen und fertig stellen:

Eine Auflaufform einfetten, dann die Schupfnudeln in die Auflaufform geben, danach die Zwiebel-Speck-Mischung darüber verteilen.
Jetzt die Schmandmischung aus der Schüssel darüber verteilen und das Ganze mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im Backofen (**unteres Drittel**) für 15 - 20 Minuten bei Umluft mit 180 Grad goldbraun überbacken. (**Je nach gewünschten Bräunungsgrad etwas mehr oder weniger Backen**)

