

... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

Schupfnudeln in Sauerkrautrahm mit gebratenen Kasselerstreifen



★★★★☆ 4 (61 Bewertungen)

 26 Kommentare

 30 Min.  simpel  19.02.2014

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kg Schupfnudeln, (Kühlregal)

2 Beutel Sauerkraut, (3-Minuten-Sauerkraut mit Speck)

1 große Zwiebel(n)

1 Apfel

etwas Pfeffer, frisch gemahlen

etwas Salz

2 Becher Cremefine, zum Kochen

500 g Kasseler Lachsfleisch, in Scheiben

etwas Butter

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, halbieren, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Stückchen schneiden. Kasselerlachsscheiben in Streifen schneiden. In einer großen, hohen Pfanne etwas Butter zerlassen und die Kasselerstreifen darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze braten. Mit Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen. Dann die Schupfnudeln in dieser Pfanne bei kleiner Hitze anbraten, evtl. noch etwas Butter dazugeben. Ebenfalls herausnehmen und beiseitestellen. Nun das Sauerkraut in die Pfanne geben und unter Rühren etwas anbraten. Zwiebel- und Apfelwürfel zugeben und unterrühren. Schupfnudeln vorsichtig untermengen. Sahne zugießen und vorsichtig alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Auf Teller anrichten und die gebratenen Kasselerstreifen darauf verteilen.

Rezept von

McMoe

Weitere Rezepte von McMoe

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.01.2021 18:59

[Pati1991](#)

Super lecker!! Weckt Erinnerungen an den Weihnachtsmarkt.
Ich habe es allerdings mit abgebratenem Schinkenspeck und einem Becher
Creme Fraiche gemacht.

[Antworten](#)

14.10.2020 21:42

SebastianWitko

Wow 5 Zutaten und schnell gemacht es war so lecker. Beim kochen gibt es keine Reste. Habe auch Sahne genommen ein Becher und die Zwiebeln haben wir weggelassen. Habe nur ein kleines Päckchen Schupfnudeln genommen leider. Mega lecker das koche ich wieder.

Antworten

18.12.2019 19:18

Krissy08

Ich habe heute das Rezept nachgekocht und bin super begeistert. Sehr schnell zubereitet und wirklich köstlich :-)

Ich habe nur die Hälfte Creme fine 7% genommen, da das Sauerkraut bereits leicht sämig war. Wird es bei uns jetzt öfter geben :-)

Antworten

15.08.2019 12:01

Jasmin-Schmitt

bis jetzt habe ich es nur gekocht und probiert aber ich bin hundert Prozent davon überzeugt, dass es dem Rest der Familie begeistern wird....

Antworten

08.01.2018 14:27

Inga81

Dieses Gericht gab es gestern bei uns zum Mittag. Mein Partner war sehr skeptisch („was der Bauer nicht kennt...“), war dann aber doch zufrieden und fand besonders das Sauerkraut sehr lecker - er hat sogar einen Nachschlag genommen.

Ich habe mich recht genau an das Rezept gehalten, allerdings habe ich nach dem Kassler zuerst die Zwiebel angeschwitzt und dann die Apfelwürfel (Boskop), bevor ich das Sauerkraut dazu gegeben habe. Dann zusätzlich noch mit etwas Muskat abgeschmeckt.

Wird es ganz bestimmt wieder geben, dann aber mit selbstgemachte Schupfnudeln, denn die fertigen fand ich etwas zu fest.

Vielen Dank für dieses einfache und leckere Rezept.

Antworten

28.01.2015 14:01

Irmgardbaynes

Was ist denn Kasslerlachsscheiben? bin schon lange in den USA...

Antworten

28.01.2015 11:34

laggelin

ich kenn das Rezept als Schupfnudelauflauf und finde es immer wieder sehr sehr lecker. Die Schupfnudeln die auf dem Foto zu sehen sind, sind Kartoffelnudeln. Besser schmeckt es mir mit richtigen Schupfnudeln aus Nudelteig. Aber Schupfnudeln, egal ob aus Kartoffel- oder Nudelteig selbst zu machen ist wirklich nicht mehr nötig. Die aus dem Kühlregal z.B. von der Firma Settele schmecken wie selbstgemacht. Die Arbeit kann man sich also sparen.

Antworten

27.01.2015 18:13

ekirlu58

Hallo

das Rezept hört sich ja super lecker an ,

ist gespeichert und wird die nächsten Tage nachgekocht .

LG

Antworten

19.01.2015 09:17

Revange

Hallo, bin froh, dass ich nur das halbe Rezept gekocht habe. Für 4 Personen schien es mir doch zu viel. Die Hälfte reichte uns echt aus. LG, Andrea

Antworten

15.03.2014 13:54

kastl

Hallo McMoe,
das ist ein leckeres deftiges Mittagessen, das uns allen sehr gut geschmeckt hat.

Durch das zarte Kaßler und das 3-min-Sauerkraut ist das Gericht sehr schnell

zubereitet und absolut empfehlenswert, wenn man schnell etwas Kräftiges auf
die Teller bringen muss. ;-)

Habe allerdings nur ein Fläschchen Rama cremefine verwendet, zwei davon wäre
uns zu "suppig" gewesen.

Das wird es noch oft bei uns geben.

Vielen Dank für das Rezept!

LG kastl

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[blitz-butterkuchen rezepte](#), [gemüsecurry rezepte](#), [kasselerbraten rezepte](#), [oo rezepte](#),
[panini rezepte](#), [sauerkirchmarmelade rezepte](#), [schopska rezepte](#), [tandoorigewürz](#)
[rezepte](#), [windbeutelorte rezepte](#), [wollwurst rezepte](#)