



Badische Bubenspitzle mit Weinsauerkraut

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, fleischlos, lecker, heiß gelebt,

Zutaten

- Für die Bubenspitzle:
 - 1 kg gekochte Pellkartoffeln, durchgepresst
 - 80 g Mehl, gesiebt
 - 2 EL Speisestärke
 - 1 ganzes Ei
 - 50 g Butter
 - Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Weinsauerkraut:
 - 2 Dosen à 850 ml Weinsauerkraut
 - 400 ml klare Fleischbrühe Instant
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 1-2 EL Öl
 - 2 Lorbeerblätter, 4-6 Wacholderbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bubenspitzle:

Schritt2

Die weich gekochten Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.

Schritt3

Das Mehl, die Kartoffelstärke und das Ei unter rühren, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche lange, fingerdicke Röllchen formen, dann in 5-6 cm lange Stücke schneiden.

Schritt5

Mit bemehlten Händen vorn und hinten spitz zulaufende

Schritt6

Schupfnudeln/Bubenspitze formen.

Schritt7

In reichlich Salzwasser geben und bei schwacher Hitze ca. 3 min. garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt8

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und auf einem Geschirrtuch ablaufen lassen.

Schritt9

Das Weinsauerkraut:

Schritt10

Den Speck in Öl knusprig anbraten, dann die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen.

Schritt11

Das Sauerkraut, Lorbeer und die gedrückten Wacholderbeeren zufügen und so lange zusammen schmoren, bis das Kraut leicht bräunlich wird.

Schritt12

Erst jetzt die Brühe aufgießen, ca. 20 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt13

Nunmehr die Butter in einer großen Stielpfanne erhitzen und die Bubenspitze von allen Seiten goldbraun braten, dabei reichlich wenden.

Schritt14

Zum Weinsauerkraut geben, vorsichtig unterheben und sofort servieren.

Rezeptart: Badisch **Tags:** der klassiker, weinsauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badische-bubenspitze-mit-weinsauerkraut/>