

# 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/>