

Schupfnudeln mit Rosenkohl

Deftig. Schick. Aromatisch. [Schupfnudeln](#) mit Rosenkohl sind einfach sexy. Das erste Mal hab ich diese Kombination in einem Theaterrestaurant gegessen und muss sagen: dieses Gericht ist wirklich große Kunst! Warum bin ich da schon nicht früher drauf gekommen, diese zwei Lieblingsgerichte zu vereine?. Rosenkohl mit Speck hat glaub ich nie besser geschmeckt, als auf einem Bett aus [Schupfnudeln](#)!



Schupfnudeln mit Rosenkohl | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm mehlig kochende Kartoffeln | 130 Gramm Mehl | 50 Gramm Hartweizengrieß | 150 Gramm Butter | 1 Eigelb | 500 Gramm Rosenkohl | 100 Gramm Speck | 200 Milliliter Sahne | 100 Milliliter Weißwein | 1 Prise Muskat | Salz | Pfeffer



Schupfnudeln mit Rosenkohl | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (80 Minuten): 1. Kartoffeln je nach Größe 20-25 Minuten gar kochen, abschütten und ausdampfen lassen. 2. Kartoffeln schälen und zu einer feinen Masse stampfen. 3. Eigelb, 50 Gramm Butter, 100 Mehl, 0,5 Teelöffel Salz und Hartweizengrieß dazugeben und zu einem samtigen Teig verkneten. 4. Einen großen Topf voll Wasser zum Kochen bringen. 6. Währenddessen Teig in vier Stücke teilen, zu einer daumendicken Rolle formen und jeweils in zwölf Stücke teilen. 5. Jedes Stück einzeln kurz rollen und an den Enden leicht zusammendrücken. 6. Schupfnudeln ins Wasser geben und dieses simmern (nicht mehr kochen) lassen, bis die Schupfnudeln oben schwimmen. 7. Schupfnudeln aus dem Wasser schöpfen und auf einem Holzbrett abtropfen lassen. 8. Strunk vom Rosenkohl abschneiden, ggf. äußere Blätter entfernen und den Rosenkohl halbieren. 9. 50 Gramm Butter in einem kleinen Topf schmelzen, drei Esslöffel Mehl einrühren und schluckweise mit Sahne ablöschen. 10. Weißwein einrühren und Sauce aufkochen, dann auf kleiner Flamme unter Rühren köcheln lassen. 11. Speck in einer Pfanne auslassen; herausnehmen sobald er knusprig ist. 12. Rosenkohl im ausgelassenen Speck kräftig anbraten (der Rosenkohl darf durchaus dunkle Stellen bekommen). 13. 50 Gramm Butter der Pfanne auslassen und die Schupfnudeln portionsweise anbraten, bis diese außen leicht knusprig sind. 14. Sauce in tiefe Teller füllen, Schupfnudeln darauf betten und Speck und Rosenkohl darauf drapieren.

Jetzt noch mehr [Hausmannskost-Rezepte](#), weitere [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 743 Kalorien | 45,2 Gramm Fett | 50,2 Gramm Kohlenhydrate | 17,4 Gramm Eiweiß