

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

Zutaten

Erdäpfelnidei

1 KG Erdäpfel, mehlig

200 G Weizenmehl, griffig

2 Dotter

1 Ei

1 EL Salz

Muskatnuss

Butter für die Pfanne

Sauerkraut

1 Zwiebel

Speckwürfel nach Belieben

500 G Sauerkraut

Wasser, Suppe oder Weißwein

Salz

Lorbeer

Wacholder

Zubereitung

1. Erdäpfel (Kartoffeln) am besten am Vortag kochen.
 2. Erdäpfel schälen und durch die Kartoffelpresse pressen oder zerstampfen.
 3. Mit Salz und Muskat würzig abschmecken.
 4. Mehl locker untermengen.
 5. Eidotter und Ei einrühren und schnell zu einem weichen Teig verkneten.

Dauert das zu lange, wird der Teig durch die Kartoffelstärke klebrig.
 6. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und davon ca. 2cm breite Stücke - die Nidei - abstechen.
 7. In heißer Butter rundum knusprig anbraten.
1. Die Speckwürfel anbraten, wenn nötig, etwas Butter dazugeben und die grob gehackte Zwiebel goldbraun rösten.
 2. Sauerkraut untermengen und mit Wasser, Suppe oder Wein aufgießen.
 3. Bei kleiner Hitze das Sauerkraut ca. 20 Minuten zugedeckt dünsten.

Tipp: Mit dem gleichen Teig kann man auch Mohnnudeln zubereiten.

Dazu den Teig ohne Muskat zubereiten, Nudeln formen, in Salzwasser kochen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen.

Nudeln in zerlassener Butter schwenken und mit Mohn-Zucker-Gemisch bestreuen.