



Gebratene Putenhaxx´n mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln

1 Packung WIESENHOF Puten-Schenkel
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 Dose Sauerkraut (850 ml)
200 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeeren
5 Wacholderbeeren
3 Nelken
5 Pfefferkörner
Salz
Pfeffer
150 ml Sahne
1 rote Paprikaschote
500 g Schupfnudeln (Kühltheke)

Schritt 1

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Sauerkraut abtropfen lassen und zugeben. Brühe zugießen. Lorbeeren, Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörner zufügen. Mit Salz würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Schritt 2

Puten-Schenkel würzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten braten.

Schritt 3

Sauerkraut mit Sahne verfeinern. Paprika waschen, putzen, in Würfel schneiden, zum Kraut geben und weitere 20 Minuten garen.

Schritt 4

Schupfnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Puten-Haxx´n mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln anrichten. Tipp: Statt Schupfnudeln können Sie Salzkartoffeln, die in Butter geschwenkt sind, servieren.