Kochen

Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 14.09.2026

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Gewürz-Birnen Für ca. 4 Personen

Zutaten
Für die Schupfnudeln
500 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
3 Eier, Größe M
150 g Mehl, ca.
50 g Butterschmalz

Für Spinat und Birnen
40 g Zucker
100 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
3 Wacholderkörner
2 Birnen (z. B. Conference, Gute Luise)
800 g Spinat (Freilandware)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 g Sahne, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung:
1. Die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten zugedeckt weichkochen.
2. Währenddessen **für die Birnen** Zucker und Wasser in einem Topf sirupartig einkochen. Lorbeerblatt, und Pfeffer- sowie Wacholderkörner zugeben. Kurz ziehen lassen.
3. Die Birnen abbrausen, trockenreiben und längs in Achtel schneiden, Kerngehäuse ausschneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Birnen darin kurz anbraten, dann in den Sirup einlegen.
4. **Kartoffeln** abgießen und etwas ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und lauwarm durch eine Kartoffelpresse drücken.
5. Die Kartoffelmasse auf einem sauberen Geschirrtuch verteilen. Die Eier aufschlagen und auf der Masse verteilen. Das Mehl gleichmäßig über die Kartoffeln sieben. Etwas Salz aufstreuen. Die Masse dann mit Hilfe des Tuches zu einem glatten Teig vermengen. Dazu immer im Wechsel einen Zipfel des Tuches greifen und zur Mitte ziehen, sodass sich die Zutaten vermengen. So lässt sich der Teig mischen, ohne dass er „leimig” wird. Wird er zu viel und lange geknetet, verkleistert die Kartoffelstärke.
6. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu Strängen (Ø ca. 30 cm) rollen. In etwa 3–4 cm lange Stückchen schneiden. Die Teigstückchen mit leicht bemehlten Händen rollen, sodass zwei spitz zulaufende Enden entstehen.
7. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin portionsweise sacht köcheln lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Schupfnudeln aus dem Topf heben und in einer großen Schüssel in kaltem Wasser kurz abschrecken. Schupfnudeln abtropfen lassen.
8. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln zugeben und unter Schwenken erhitzen und kurz warmhalten.
9. **Den Spinat** verlesen, dicke Stiele entfernen. Spinat gründlich abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

10. In einer Pfanne das Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb anbraten. Spinat zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten. Temperatur herunterschalten. Sahne unterrühren und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
11. Birnen aus dem Sud heben und etwas abtropfen lassen. Spinat und Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Schupfnudeln darauf verteilen und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-schupfnudeln-mit-rahmspinat-und-gewuerz-birnen-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.