



## Schupfnudeln mit Federkohl und Marroni

Schupfnudeln haben erst in neuerer Zeit den Schweizer Küchenalltag erobert. Die renommierte Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen veredelt sie mit Federkohl und Marroni.

### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Federkohl (gerüstet ca. 300 g)
- Salz
- 150 g tiefgekühlte Marroni
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoncino
- 1 1/2 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Butter
- 500 g Schupfnudeln
- 50 ml Gemüsebouillon
- 100 ml Rahm schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. In einem grossen Topf reichlich Wasser aufkochen.
2. Die Federkohlblätter waschen, alle groben Rippen herausschneiden und die Blätter grob zerteilen.
3. Das kochende Wasser salzen. Die gefrorenen Marroni hineingeben und 3 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und abkühlen lassen.
4. Die Federkohlblätter ins Kochwasser geben, kräftig aufkochen, dann 5–6 Minuten garen. Den Federkohl in ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Den Federkohl in feine Streifen schneiden.
5. Die abgekühlten Marroni je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen, dann in lange, dünne Streifen und diese in Würfelchen schneiden.
6. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Schupfnudeln darin unter gelegentlichem Wenden 8–10 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.
7. Gleichzeitig in einem Topf die Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Peperoncino darin 3–4 Minuten andünsten. Federkohl, Marroni sowie Bouillon beifügen und alles unter gelegentlichem Wenden zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten. Zuletzt den Rahm beifügen, kräftig aufkochen und die Federkohl-Marroni-Mischung mit Salz sowie Pfeffer würzen.
8. Die gebratenen Schupfnudeln auf einer vorgewärmten Platte oder Tellern anrichten und die Federkohl-Marroni-Mischung darüber verteilen. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

## Vorbereiten

Bis und mit Punkt 5 kann das Gericht 2 Stunden im Voraus vorbereitet werden.

## Weniger/mehr Gäste

**Für 2–3 Personen:** Für 2 die Zutaten halbieren, für 3 das Gericht in der rezeptierten Menge zubereiten. Reste zum Aufwärmen in der Bratpfanne braten oder im Steamer regenerieren.

**Mehr Gäste:** Rezept in 1 1/2-facher oder doppelter Menge zubereiten.