

# Schafferhof-Schoppala

## Zutaten

### Für die Schoppala:

500 g rohe geriebene Kartoffeln  
1 Pck Knödelhilfe  
500 g gekochte Kartoffeln  
80-100 g Mehl  
Salz  
frisch geriebene Muskatnuss  
braune Butter  
Paprikapulver  
4 Eier  
1/4 l Milch

### Für das Blaukraut:

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| 1 Kopf Blaukraut | 1/2 l trockener Rotwein |
| 2 EL             | 2 Lorbeerblätter        |
| Zucker           | 4 Nelken                |
| 1 große Zwiebel  | 3 EL Preiselbeeren      |
| 3 EL Essig       | 3 EL Apfelkompott       |
| 1/2 l Glühwein   | Salz, Pfeffer           |

## Zubereitung

### Schoppala:

Rohe Kartoffeln schälen, reiben und mit Knödelhilfe vermengen, gut abtropfen lassen und gegebenenfalls auspressen. Anschließend mit den gekochten Kartoffeln und Mehl vermengen, mit Salz und Muskatnuss würzen.

Aus der Masse ca. 6 cm lange "Schoppala" (Würste) formen und in kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und erkalten lassen. Braune Butter schmelzen lassen und Schoppala goldbraun anbraten. Die gebratenen Schoppala in eine Auflaufform geben. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver gut verrühren, über die Schoppala gießen und anschließend im Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

### Blaukraut:

Das Blaukraut hobeln. Zucker in Fett karamellisieren. Zwiebel dazugeben, kurz andünsten und mit dem Blaukraut vermischen. Mit Essig ablöschen. Glühwein, Rotwein und Gewürze dazugeben sowie Preiselbeeren und Apfelkompott beimischen. Im Anschluss alles weich kochen lassen.

*Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!



[www.donautal-aktiv-genuss.de](http://www.donautal-aktiv-genuss.de)