


Schweinelende mit Bubespitzle

18. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Schweinelende kennt jeder, “Bubespitzle” vielleicht nicht. Bubespitzle heißen die Schupfnudeln in Baden und im Schwabenland (wenn Sie den Begriff nicht verstehen, ein kleiner Tipp: ein berühmtes Wahrzeichen von Brüssel - das mit dem kleinen Männchen – hält exakt so ein Bubespitzle in der Hand 😊). Schupfnudeln können Sie natürlich selbst machen – Rezepte finden Sie zuhauf – aber es ist schon ein wenig Arbeit. Alternativ dazu nehmen Sie die im Handel erhältlichen, vorgefertigten Schupfnudeln, das geht auch.

Vielleicht packt es mich mal und ich mache Schupfnudeln selbst, aber heute war wenig Zeit und ein Kind hatte Hunger, da muss man schon mal “Fünfe grade sein lassen”, wie wir hier in der Gegend so sagen.

Zutaten für 3 Personen:

- 500 g Schweinelende geputzt und vom Fett befreit
- 1 Packung Schupfnudeln (500 g)
- Pfeffer, Salz, Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2-3 EL Knorr Delikatess Bratensoße*
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Wasser
- 2 EL Tomatenmark
- Butter
- Olivenöl

** Ein kurzes Wort zur Verwendung von Fertigsaucen. Natürlich ist es toll, wenn Sie Ihre eigene Sauce herstellen; es ist nur nicht gerade trivial und kostet – wenn Sie es richtig machen – mindestens so viel wie das Fleisch, das Sie gekauft haben. Mein Tipp bezüglich Fertigsaucen ist daher oben genannte – es handelt sich hierbei um eine Paste und nicht um das handelsübliche Pulver. Erschrecken Sie nicht, es kostet etwas mehr, aber es lohnt sich. Von Pulvern rate ich im Übrigen generell ab, da kommt selten einen gute Sauce heraus – da machen Sie sich dann lieber die Mühe oder holen sich die Paste.*

Zubereitung:

- Die Lende waschen, trockentupfen und vom Fett befreien
- In ca. 0,5 bis 1 cm breite Scheiben schneiden
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika beidseitig würzen



- In einer Pfanne etwas Butter zerlassen



- Die Schupfnudeln hineingeben



- Vorsichtig teilen und anbräunen, immer wieder wenden und beobachten (kleine bis mittlere Hitze)



- Die Zwiebeln schälen, halbieren und den Strunk entfernen
- Dann die Hälften am Äquator halbieren und jeweils im Halbkreis in schmale Stifte schneiden
- In etwas Olivenöl andünsten, zur Seite stellen



- Das Fleisch in 2 Portionen von beiden Seiten anbraten (ca. 1-2 min. von jeder Seite, keinesfalls länger)
- Beiseite stellen
- Die Röstaromen in der Pfanne mit Rotwein *ablöschen* (das heißt, Sie schütten das Fleisch nach dem Braten ab und gießen in die noch heiße Pfanne etwas Rotwein – beobachten Sie die Stellen, wo das Fleisch in der Pfanne seine Spuren hinterlassen hat – Sie werden sehen, wie diese sich durch den heißen Wein ablösen)
- Gießen Sie etwas Wasser nach und geben Sie die Soßenpaste und das Tomatenmark hinzu
- Rühren Sie das Tomatenmark und die Paste ein und strecken Sie die Sauce nach und nach mit etwas Wasser
- Zuviel Wasser lassen Sie einfach reduzieren
- Abschmecken
- Geben Sie nun Fleisch und Zwiebeln hinzu und lassen Sie das Ganze kurz köcheln, damit sich beides wieder erwärmt
- Richten Sie das Fleisch und die Schupfnudeln auf einem Teller an
- Dazu passt zum Beispiel [Gurkensalat](#)



📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#) | 📄 Schlagworte: [Schweinelenke](#)