

Schupfnudeln

Zutaten

Erdäpfelteig:

250 g	Erdäpfel, mehlig, geschält, gekocht
100 g	Mehl griffig
40 g	Grieß
40 g	Butter flüssig
1	Eidotter

Weiteres:

Salz
Pfeffer weiß
Muskatnuss

Schupfnudel:

40 g	Butterschmalz
------	---------------

Arbeitsbeschreibung

Erdäpfelteig:

1. Erdäpfel in kleine, gleichmäßige Stücke teilen. In Salzwasser weichkochen, abseihen, auf ein Backblech geben und bei leicht geöffnetem Backrohr 130°C 10 bis 15 Minuten ausdampfen lassen.
2. Heiße Erdäpfel durch ein Passiersieb streichen und überkühlen lassen.
3. Mit den restlichen Zutaten vermengen und kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Schupfnudel:

1. Den Erdäpfelteig in 2 cm dünne Rollen formen, in kleine Stücke schneiden und mit griffigen Mehl mehlieren.
2. Teigstücke mit flacher Hand und seitwärts Bewegungen zu runden an den Enden dünner werdenden Nudeln formen.
3. Nudeln in kochendem Salzwasser 2 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Nudeln abseihen.
4. Die Nudeln in heißem Butterschmalz hellbraun braten.

Hinweis

- Den Erdäpfelteig nur kurz kneten, da dieser sonst klebrig und weich wird und nicht mehr zu verarbeiten ist.
- Als Beilage zu Fleischgerichten kann man den Geschmack der Nudeln mit frischen Kräutern verändern.
- Weitere Varianten sind Bröselnudeln, Nussnudeln oder Mohnnudeln.