

Schupfnudeln

Zutaten für 4 Portionen:

750 Gramm	Kartoffeln
5 Teelöffel	Salz
250 Gramm	Mehl
2	Eigelb
	Muskatnusspulver
2 Esslöffel	Butter
4 Esslöffel	Paniermehl

Zubereitung:

1. Wasche zunächst die Kartoffeln gründlich.
2. Fülle etwas Wasser in einen Topf, dass es etwa 3 Zentimeter hoch steht. Gib nun einen Teelöffel Salz und die Kartoffeln in das Wasser und bringe alles auf höchster Stufe zum Kochen.
3. Wenn die Kartoffeln kochen, schalte den Herd auf mittlere Stufe zurück und koche die Kartoffeln etwa 20 Minuten lang. Gieße sie anschließend in ein Sieb ab und Pelle sie vorsichtig, solange sie noch warm sind.

4. Gib die geschälten Kartoffeln in eine Kartoffelpresse und presse sie in eine Schüssel. Gib nun das Mehl, 2 Teelöffel Salz, das Eigelb und eine Prise Muskatnusspulver dazu und vermische alles zu einem Teig.

5. Forme nun aus dem Teig fingerdicke Rollen und schneidet davon etwa ein Zentimeter breite Scheiben ab. Diese formst du dann mit der flachen Hand zu Nudeln, die am Ende spitz zulaufen.

6. Füllen nun einen Topf mit Wasser, bringe dieses zum Kochen und gib das restliche Salz herein. Anschließend gibst du die Nudeln dazu, lässt sie einmal kurz aufkochen und gießt sie anschließend in einem Sieb ab. Dann schreckst du sie mit kaltem Wasser ab.

7. Lasse etwas Butter in einer Pfanne auf höchster Stufe schmelzen, röste das Paniermehl in der Butter kurz an und schwenke dann die Nudeln darin. Jetzt kannst du sie herausnehmen und servieren.

Guten Appetit!