Schupfnudeln aus Kartoffelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	mehlige Kartoffeln
3	Dotter
CA. 200 G	griffiges Mehl
1 EL	Grieß
1 EL	Butter, geschmolzen und überkühlt
	Salz
	Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale dämpfen oder kochen.
2. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse passieren.

   Gelingt auch mit Schale, die Schale bleibt in der Kartoffelpresse zurück, diese vor dem Pressen der nächsten Kartoffel entfernen.

3. Die passierten Kartoffeln auskühlen lassen.

   Am besten am Vortag vorbereiten, oder die noch warmen Kartoffeln für ca. 10 Minuten bei etwa 60 °C im Backrohr ausdampfen lassen.

4. Dotter und die geschmolzene, überkühlte Butter unterrühren, ebenso den Grieß und die Gewürze.
5. Das Mehl nach und nach zugeben.

   Die benötigte Menge variiert je nach Kartoffelsorte.

6. Soviel Mehl zugeben, dass der Teig nicht mehr klebt.
7. Den Teig zügig verarbeiten, nicht zu lange kneten und ohne Rasten, beliebig weiterverarbeiten z.B. zu Schupfnudeln oder Gnocchi.
8. Schupfnudeln in beliebiger Größe formen und im wallenden und gut gesalzenem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
9. Mit einer Schaumkelle entnehmen und in Butterschmalz knus

SEMINAR BÄUERINNEN