

Schupfnudeln

Zutaten:

500 g Kartoffeln
300 g Mehl
1 Ei und ein Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Gekochte, gepellte Kartoffeln vom Vortag durch die Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, Eigelb und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. In vier gleiche Stücke teilen und diese zu Strängen von ca. 2 cm Durchmesser rollen. 1 cm breite Stücke von dieser Rolle abschneiden und mit einer etwas harten Hand mit einer rollenden Bewegung auf einem etwas bemehltem Untergrund zu Schupfnudeln verarbeiten. Diese in Salzwasser kurz aufkochen und zwei bis drei Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abschrecken und etwas Öl darüber träufeln, damit sie nicht zusammenkleben. Vor dem Servieren in Butter goldbraun braten.

Die gerösteten Schupfnudeln können auch mit Sauerkraut vermischt und mit etwas Bratensoße serviert werden.