Schupfnudeln

Aus Kartoffelteig.

Zutaten

Menge
Zutat
50 g
Butter
1
Eidotter (Eigelb)
500 g
Kartoffeln mehligkochend
100 g
Mehl glatt
1 Prise
Salz
50 g
Weizengrieß

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (30 Minuten)
☐
1.

500 g 500Kartoffeln mehligkochend kochen, schälen und abkühlen lassen. Danach durch eine Kartoffelpresse drücken und in eine große Schüssel geben.
100 g 100Mehl glatt dazugeben, weiters
50 g 50Weizengrieß
1 Prise 1Salz und
50 g 50Butter und alles gut miteinander vermischen und zu einem Teig kneten.

Nudeln vorbereiten (10 Minuten)
☐
2.

Auf einer sauberen bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig nun eine Rolle mit rund 1,5 cm Dicke formen. Diese nun in rund 2 bis 3 cm lange Teile teilen und einzeln zu schönen Nudeln formen.

Kochen (10 Minuten)
☐
3.

In einem großen Topf nun Wasser zum Kochen bringen und etwas salzen. Nun die Nudeln vorsichtig hineingeben umrühren und rund 5 bis 10 Minuten köcheln lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach aus dem Wasser schöpfen und gut abtropfen lassen.

Tipp

Kann entweder pikant oder süß weiterverarbeitet werden.
Also sowohl als Nachspeise oder auch als Hauptgericht verwendbar.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste