

Mohn-Nudeln

Für zwei Personen

250 g mehliges Kartoffeln	60 g griffiges Mehl	50 g Butter
1 Ei	50 g geriebener Mohn	2 EL brauner Rum
1 TL Zimtpulver	4 EL Kristallzucker	4 EL Puderzucker
Salz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Teile schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Ei trennen. Danach die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas erkalten lassen, mit dem Eidotter und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten, daraus zwei Zentimeter dicke Stangen rollen und in kleine Stücke teilen. Den Teig mit flacher Hand zu runden, an den Enden schmaler werdenden Rundnudel „wuzeln“ (rollen). Danach die Rundnudeln in das Salzwasser einlegen und an der Siedegrenze ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Anschließend den Mohn, den Rum und den Zimt begeben. Die Nudeln aus dem Wasser schöpfen und in der Mohn-Butter schwenken. Die Mohnnudeln auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Ernst Bachler am 29. Februar 2012