

Schupfnudeln

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 EL Kümmel	1 Lorbeerblatt
1/4 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Majoran	4 Eigelb
100 g Hartweizenmehl	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Rapsöl

Kartoffeln gut waschen und bürsten. In einem Topf mit Salzwasser die Kartoffeln weich kochen. 1 EL Kümmel und Lorbeerblatt mit ins Kochwasser geben. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abschütten, pellen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe, Hartweizenmehl und die gehackten Kräuter zufügen, alles gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig in mehrere Rollen formen und davon 2 cm dicke Stücke abtrennen. Diese mit der Hand zu Schupfnudeln formen und anschließend in leicht kochendem Salzwasser garen. Die Schupfnudeln sind gar, sobald sie an die Wasseroberfläche aufgestiegen sind. Schupfnudeln mit einer Drahtkelle herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit etwas Rapsöl beträufeln, damit die Schupfnudeln nicht zusammenkleben und mit einer Klarsichtfolie bis zur weiteren Verwendung abdecken.

Michael Kempf 16. November 2012