Schupfnudeln

Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln, mehligk.	100-150 g Mehl	1 EL Kartoffelstärke
1 Ei	Salz	

Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser übergießen, bis sie knapp bedeckt sind. Anschließend aufkochen und zugedeckt je nach Größe 20-40 Minuten weich garen.

Im Dampfgarer:

Gewaschene Kartoffeln in einem gelochten Garbehälter bei 100 °C Dampfgarstufe je nach Größe 20-40 Minuten weich garen. Gut ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auskühlen lassen. Wer mag, kann die Kartoffeln bereits am Vortag kochen.

Mehl, Stärke, Ei und Salz (nach Belieben) zur Kartoffelmasse geben.

Mit einer Gabel zuerst grob vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Scheint die Masse noch zu klebrig, mehr Mehl zugeben.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu 2-2,5 cm dicken Rollen formen. Jeweils 1,5-2 cm breite Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen. Auf einem gut bemehlten Brett oder der Arbeitsfläche ablegen, bis alle Schupfnudeln geformt sind.

Zubereitung im Topf:

Die Schupfnudeln in leicht siedendem Salzwasser kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in Butter oder Öl anbraten.

Zubereitung im Dampfgarer:

Die Schupfnudeln auf ein leicht gefettetes, gelochtes Garblech setzen und bei 100°C Dampfgarstufe 10 Minuten dämpfen. Vor dem Servieren in Butter oder Öl anbraten.

Tipps:

Das Grundrezept lässt sich verfeinern, z. B. mit Schmand oder Spinat oder geriebenem Käse.

Anstelle von Salzwasser empfiehlt sich eine Brühe z. B. von Fisch oder Fleich oder Gemüse.

NN am 09. Juni 2025