

Kartoffel-Suppe und Dampfnudeln

Für 4 Personen

Für die Kartoffelsuppe:

850 g Kartoffeln	250 g Karotten	125 g Sellerie mit 2-3 Blättern
100 g Lauch	Salz	5 Stiele Petersilie
125 g Sahne	1 Prise Muskat	1 TL frischer Ingwer, gerieben

Für die Dampfnudeln:

30 g Hefe	Zucker	350 ml Milch
500 g Weizenmehl, Type 550	1 TL Salz	

Zum Backen:

1 EL Butterschmalz	100 ml Wasser	1 TL Salz
--------------------	---------------	-----------

Für die Kartoffelsuppe die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. 2. Karotten und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Gemüse in einen Suppentopf geben, mit etwas Salz bestreuen und mit Wasser gut bedecken. Das Ganze zum Kochen bringen und dann etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Die Sahne zur Suppe geben, pürieren und die Suppe mit Salz, Muskat, Petersilie und geriebenen Ingwer abschmecken.

Für die Dampfnudeln die Hefe mit wenig Zucker verrühren und in lauwarmer Milch auflösen (ist die Milch zu warm, verliert die Hefe ihre Wirkung).

Mehl mit Salz mischen, Hefemilch dazugeben und zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und oben drauf 2-3 Tropfen Öl geben. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Aus dem Teig kleine runde Dampfnudeln formen (etwa 14 Stück). Die runden Küchlein auf ein Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken, an einen warmen Ort stellen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

In einer Pfanne (möglichst mit Glasdeckel) Butterschmalz zergehen lassen, Wasser und Salz dazugeben und aufkochen lassen.

Anschließend die Dampfnudeln in die Pfanne setzen und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel etwa 25 Minuten backen.

Theresa Baumgärtner am 24. September 2018