Schupfnudeln

Die vielseitigen Schupfnudeln schmecken auch als süßes Gericht mit Mohn, Nougat oder Staubzucker. Mit diesem Rezept gelingen sie garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 g	Erdäpfel (mehlig)
25 g	Mehl (griffig)
20 g	Maisstärke
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)
1 Prise	Muskatnuss
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für die **Schupfnudeln** zuerst die Kartoffeln schälen und in reichlich kochendes Salzwasser geben. Die Kochzeit beträgt je nach Größe der Kartoffeln 20 bis 30 Minuten. Rechtzeitig vor Ende der Garzeit den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine feuerfeste Schale passieren.

2. Für 10 Minuten in den Ofen stellen. Das Püree aus dem Backrohr nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Maisstärke, Mehl, Eier, Muskatnuss, Pfeffer und Salz zufügen und alle Zutaten zu einem festen Kartoffelteig verkneten.

3. Anschließend eine Rolle von etwa 1,5 bis 2 Zentimeter Durchmesser formen. Eine Viertelstunde ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Die Teigrolle mit Hilfe einer Teigkarte in kleine Stücke teilen.

4. Die Hände bemehlen und aus den Teigstücken mit den Fingerkuppen längliche Schupfnudeln formen, die an den Enden etwas schmäler sind als in der Mitte. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln 2 Minuten darin garen lassen, in ein Sieb geben und eiskalt abschrecken.

5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin durchschwenken, bis sie goldbraun anlaufen und noch heiß genießen.

Tipp

Die Schupfnudeln sind eine beliebte Beilage zu Fleisch oder Fisch. Angereichert mit Pilzen, Gemüse und/oder Schinkenstückchen stellen sie ein vollwertiges Hauptgericht dar.