



Schupfnudeln

Kennt ihr Schupfnudeln? Nicht zu verwechseln mit Dampfknudeln ;-).

Meine Familie liebt die Schupfnudeln sehr und bittet darum, dass ich sie ab und zu zubereite. Einfach in der Zubereitung, braucht aber etwas Zeit bei der Verarbeitung, bzw. zum Formen. Der Aufwand lohnt sich.

Die Schupfnudeln ähneln in der Zusammensetzung stark den Gnocchi. Diese werden jedoch anders geformt.

Dienen als tolle Beilage oder man zaubert damit ein leckeres Hauptgericht.

Zutaten für 6 Personen

800 g mehligkochende Kartoffeln

200 g Mehl

2 Eier

2 TL Salz

etwas gemahlene Muskatnuss

Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Kartoffeln unter fließendem Wasser. In einer Pfanne die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen.

Nach dem Kochen die Kartoffeln möglichst warm schälen.

Mit der Kartoffelpresse, wer keine hat, verwendete das Passe-vite (flotte Lotte), in eine Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsfläche pressen.



Mehl, Eier und Gewürze dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den fertigen Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Formen

Da, wie auch bei den Gnocchi, die Masse durch das Verarbeiten etwas kleberig wird, empfiehlt es sich die Arbeitsfläche immer wieder leicht mit etwas Mehl zu bestäuben.



Teig etwa fingerdick ausrollen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Zwischen den Händen oder auf der Arbeitsfläche die typische Schupfnudelform geben.

Da ich von Hand und nicht maschinell arbeite, haben bei mir die Schupfnudeln alle eine etwas andere Form und Grösse.

Die geformten Schupfnudeln auf ein Backpapier legen. Darauf achten, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.

Die fertigen Schupfnudeln im kochenden Salzwasser garen. Ich gebe sie direkt mit dem Backpapier ins Wasser. Diese fallen von alleine ab und ich ziehe das Papier aus dem Wasser. Funktioniert prima. Wenn sie auf die Oberfläche steigen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

Serviervorschlag

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schupfnudeln portionenweise darin anbraten.

