

Schupfnudeln

Zutaten:

750g Kartoffeln

150g Dr. Schär Farine

4 Eigelb

8g Salz

Pfeffer, Muskat nach Wunsch

Anleitung:

Pellkartoffeln in gut gesalzenem Wasser kochen, schälen und auskühlen lassen.

Dann durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen und mit den restlichen Zutaten von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 30 min ruhen lassen, nochmals abschmecken und die Konsistenz überprüfen. Sollte der Teig zu fest sein, bitte noch etwas Milch unterkneten.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu mehreren 3 cm dicken Rollen formen und davon Stücke abschneiden.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und währenddessen die Teigstücke zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln rollen.

Die Schupfnudeln portionsweise in siedendem Wasser für 3 - 5 min kochen lassen (bis sie oben schwimmen), kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zum Schluss in einer Pfanne mit Butter oder Butterschmalz anbraten.