

Schupfnudeln



Für 8 Personen
Dauer: ca. 2 Stunden

Zutaten

- 800 g Kartoffeln (mehlig)
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Muskatnuss
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
2. ca. 20 min. in Salzwasser kochen, bis sie weich sind
3. Durch das Passe-Vite oder die Kartoffelpresse treiben und auskühlen lassen
4. Das Kartoffelpüree mit den restlichen Zutaten in der Knetmaschine schnell zu einem gleichmässigen Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten)
5. Teig in 8 gleich grosse Portionen aufteilen
6. Jede Portion zu einer Rolle mit ca. 1 cm Durchmesser formen
7. ca. 3 cm lange Stücke abschneiden
8. Die einzelnen Stücke mit gut bemehlten Händen spitzzulaufend formen und auf Küchenpapier legen, ohne dass sich die einzelnen Schupfnudeln berühren
9. Wasser in einem Topf erhitzen und leicht salzen
10. Die Schupfnudeln portionenweise (in 4 Portionen) je ca. 2 min. kochen
11. Die gekochten Schupfnudeln auf einem Küchentuch ausbreiten, ohne dass sie sich berühren (sind jetzt klebrig)
12. 1 Stunde trocknen lassen
13. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Schupfnudeln auf mittlerer Stufe braten, bis sie leicht gebräunt sind