

Nudeln Rezepte

Badische Schupfnudeln

Gattung: Beilagen, Nudeln, Gewürze

750 g	Kartoffeln	1	St Ei
	-mehlig kochend	1/2 Teel.	Muskatnuss
	Mehl		-frisch gerieben,
	-zum Ausrollen und		-nach Belieben
	-Formen	2	Essl. Petersilie
60 g	Mehl		-gehackt
1/2 Teel.	Salz	50 g	Butter
	-kann auch Mehr sein		

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen (25-30 Minuten), abgießen, abschrecken, pellen und auf die dünn bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit dem Nudelholz zerdrücken und zusammenschieben. Mehl, Ei, Petersilie sowie Salz und Muskatnuss nach Belieben zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten.

Daraus etwa daumendicke Rollen formen und diese in etwa 5cm lange Stücke schneiden.

Die Stücke auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Handteller zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln ausrollen und 15 Minuten ruhen lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin rundherum braun braten. Dann sofort servieren.

Sie schmecken als Beilage zu Schweinebraten oder Lammrücken, zu deftigen Kohlgerichten aller Art und zu Sauerkraut. Mir gefallen sie besser als Pommes oder Croquetten ;