

Omas Rezeptesammlung

Badische Schupfnudeln - Bübeschpitzle

Gattung: Teigwaren, Baden, Beilage, Freiburg, Kartoffel, Mehlspeise

1	kg frisch gekochte Kartoffeln,	Salz,
2	Eier,	Muskatnuss,
100 g	Mehl,	Butterfett

Die frisch gekochten Kartoffeln so heiß wie möglich schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit den übrigen Zutaten auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeiten und davon etwa 10 cm lange, fingerdicke Bübeschpitzle rollen.

Kurz vor dem Servieren in heißem Butterfett 6 bis 8 Minuten braun braten.