

Schupfnudeln

Schwäbische Spezialität

Kartoffeln durch die Presse drücken. Mit Mehl, Salz, Muskat und Eiern zu einem festen Teig kneten. Davon fingerlange Röllchen formen. In 2 Liter kochendes Salzwasser geben. Etwa 5 Minuten lang, bis sie oben schwimmen, ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

Die nackten Schupfnudeln isst man zu Sauerkraut oder Braten. Gebackene Schupfnudeln werden in heißem Fett herausgebacken und zu grünem Salat, eingemachtem Obst oder Apfelkompott gereicht.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

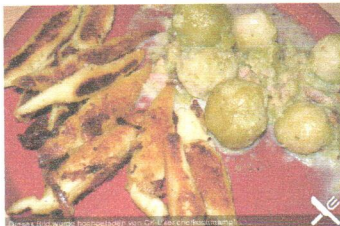


Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkochmampf

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kartoffel(n), mehlig kochende, gekocht
- 2 Ei(er)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- 150 g Mehl, ca.
- evtl. Fett, zum Ausbacken

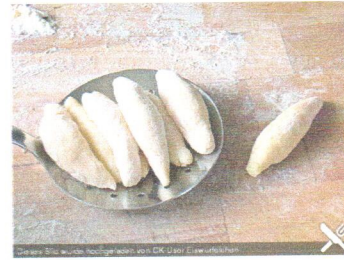
Verfasser: Maire



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkochmampf



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkochmampf



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkochmampf



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkochmampf



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkochmampf

Das Leben schmeckt schön.

