Schupfnudeln

Außen knusprig, innen herrlich weich und perfekt um jede Menge Sauce aufzusagen. Obwohl Schupfnudeln ein klassisches deutsches Gericht sind, habe ich sie das erste Mal in Österreich probiert. Heute lieben wir sowohl die herzhafte als auch die süße Variante in Form von Mohnnudeln. Bei Schupfnudeln ist quasi alles erlaubt. Also probiere dich aus!



Schupfnudeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm mehlig kochende Kartoffeln | 100 Gramm Mehl | 50 Gramm Hartweizengrieß | 100 Gramm Butter | 1 Eigelb | 0,5 Teelöffel Salz



Schupfnudeln
Zubereitung (60 Minuten): 1. Kartoffeln je nach Größe 20-25 Minuten gar kochen, abschütten und ausdampfen lassen. 2. Kartoffeln schälen und zu einer feinen Masse stampfen. 3. Eigelb, 50 Gramm Butter, Mehl, Salz, und Hartweizengrieß dazugeben und zu einem samtigen Teig verkneten. 4. Einen großen Topf voll Wasser zum Kochen bringen. 6. Währenddessen Teig in vier Stücke teilen, zu einer daumendicken Rolle formen und jeweils in zwölf Stücke teilen. 5. Jedes Stück einzeln kurz rollen und an den Enden leicht zusammendrücken. 6. Schupfnudeln ins Wasser geben und dieses simmern (nicht mehr kochen) lassen, bis die Schupfnudeln oben schwimmen. 7. Schupfnudeln aus dem Wasser schöpfen und auf einem Holzbrett abtropfen lassen. 8. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schupfnudeln portionsweise anbraten, bis diese außen leicht knusprig sind.

Unsere Lieblingsvariante: Schupfnudeln mit Rosenkohl! Dazu passt sonst noch hervorragend zu Schupfnudeln: Schweinefilet, Bratensauce und Rahmwirsing oder Sauerkraut und Kassler. Jetzt noch mehr Kartoffelgerichte, weitere Hausmannskost-Rezepte und weitere vegetarische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 328 Kalorien | 12,4 Gramm Fett | 46,7 Gramm Kohlenhydrate | 7,6 Gramm Eiweiß