

Rezept

Fingernudeln

Ein Rezept von Fingernudeln, am 08.12.2025

Zutaten

| | | | |
|--------------------|---------------------------|----------|-----------------------------|
| 750 g | mehligkochende Kartoffeln | | Salz |
| 250 - 300 g | Mehl | 2 | Eier |
| 1 | Eigelb | | frisch geriebene Muskatnuss |
| 3 EL | Butterschmalz | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20 - 25 Mi. weich garen. Abgießen und auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen, bis sie ganz trocken sind. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Masse etwas auflockern und auskühlen lassen.
2. 200 g Mehl und 1 TL Salz locker unter die Kartoffeln mischen, dabei den Teig zwischen den Finger zerbröseln. Die Eier und das Eigelb leicht verquirlen und mit dem Kochlöffel unter den Teig rühren. Die Arbeitsfläche dick mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf verkneten. Falls er noch klebt, etwas mehr Mehl hinzufügen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
3. Den Kartoffelteig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben mit bemehlten Händen daumendicke, spitz zulaufende Röllchen (Nudeln) von beliebiger Länge formen.
4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen und die Fingernudeln darin rundherum in ca. 10 Min. goldbraun braten. Dazu passt klassischerweise Sauerkraut. Fingernudeln schmecken aber auch sehr lecker mit einem gemischten Salat.