

Rezept

Fingernudeln selber machen

Ein Rezept von Fingernudeln selber machen, am 18.04.2024

Zutaten

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
3 EL Butter	80 g Mehl + etwas mehr zum Arbeiten
40 g Speisestärke	3 Eigelbe
geriebene geriebene frisch geriebene Muskatnuss	2 EL Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in ausreichend Salzwasser oder auch im Dampf in 20 - 25 Min. gar kochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Dies am besten bereits am Vortag machen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel oder auf eine bemehlte Arbeitsfläche drücken. 50 g Mehl, Speisestärke, geschmolzene Butter und die Eigelbe dazugeben, mit Salz und Muskat abschmecken. Aus den Zutaten einen homogenen Teig kneten, der nicht mehr klebt. Dabei bei Bedarf das übrige Mehl einarbeiten.

3. Vom Teig ein Stück abnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Handflächen zu einer fingerdicken Rolle formen. Davon Stücke von ca. 5 cm Länge abstechen und diese an den Enden spitz rollen. Auf diese Weise den kompletten Teig verarbeiten.

4. In einem weiten Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Die Fingernudeln darin 4 - 5 Min. (je nach Dicke) garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

5. In einer großen Pfanne das Butterschmalz schmelzen. Darin die Fingernudeln bei mittlerer Hitze rundum leicht braun anbraten.