

Rezept

Schoppala von Oma Luise

Ein Rezept von Schoppala von Oma Luise, am 21.04.2025

Zutaten

750-800 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

1 Ei (Größe L)

75-100 g Mehl (nach Bedarf)

frisch geriebene Muskatnuss

Butterschmalz zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln weich dämpfen (oder kochen), möglichst heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken, dann gut 15 Minuten ausdampfen lassen. Mehl, Salz, Muskatnuss und das Ei darübergeben, alles mit einer Gabel locker vermengen (mit Salz abschmecken nicht vergessen!) und mit wenigen Handgriffen zu einem Teigkloß formen. Je weniger der Kartoffelteig bearbeitet wird, desto besser.

- 2.** Sofort weiterverarbeiten, sonst wird der Teig klebrig: Eine Handvoll abnehmen, auf dem bemehlten Brett zu gut daumendicken Rollen formen und mit einem Messer in gleich große Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen zu fingerdicken, 8-10 cm langen Fingernudeln rollen und auf einem mit Mehl (oder auch Grieß) bestäubten Brett ablegen.

- 3.** Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schoppala bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei mehrmals wenden.