

Rezept

Schupfnudeln süß & herzhaft

Ein Rezept von Schupfnudeln süß & herzhaft, am 07.08.2024

Zutaten

Für den Teig

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

Für die herzhafte Variante

Sauerkraut	gewürfelter Speck
------------	-------------------

Für die süße Variante

Zimt	Zucker
------	--------

Rezeptinfos

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

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 Schupfnudeln darin 4 - 5 Min. (je nach Dicke) garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

5. Für die herzhafte Variante in einer großen Pfanne das Butterschmalz schmelzen. Dann den Speck kurz anbraten und anschließend die Schupfnudeln hinzugeben. Diese bei mittlerer Hitze rundum leicht braun anbraten. Zum Schluss das Sauerkraut hinzugeben.

6. Für die süße Variante in einer großen Pfanne das Butterschmalz schmelzen und die Schupfnudeln hineingeben. Anschließend mit der Zimtzucker Mischung bestreuen und die Schupfnudeln rundum leicht braun anbraten.