

# Schupfnudeln

Für 4 Personen

## Variante 1

250 g	Kartoffeln
	Salz
1-2	Eigelbe
60 g	Kartoffelmehl
1 EL	Speisestärke
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss
ca. 50 g	Butter (od. Hälfte Öl)

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser kochen, abschrecken und heiß durch die Presse drücken.

Mit Eigelb, Kartoffelmehl und Speisestärke verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche eine ca. 16 cm lange Rolle formen und in 32 Scheiben schneiden. Die Scheiben erst zu Kugeln formen, dann zu Rollen formen, die an beiden Enden spitz zulaufen.

Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Wenn die Nudeln oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

*Kann man sie gut vorher vorbereiten, eignen sich gut zum Einfrieren. Passt auch zu Hirschragout und Salbeibohnen.*

Die Butter (und evtl. Öl) in einer Pfanne erhitzen. die Schupfnudeln darin bei milder Hitze langsam goldbraun braten.

## Variante 2 (Karin)

600 g	Kartoffeln (Rhode Erstling)
30 g	Butter, flüssig
2	Eigelbe (Kl. M)
50 g	Speisestärke
	Salz
	Muskat
	Mehl zum Bearbeiten
	10 g Butterschmalz

Kartoffeln wie für Pellkartoffeln kochen [Alternativ: Für die Schupfnudeln Kartoffeln waschen und ungeschält auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160°C 60-70 Minuten (Umluft ca. 50 Minuten bei 150°C) garen.] Kartoffeln herausnehmen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen.

Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Butter, Eigelb und Stärke unterrühren, mit Salz und Muskat würzen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten und zu einer Rolle formen. Rolle in fingerdicke Scheiben schneiden. Scheiben mit der leicht gewölbten Handfläche zu fingerdicken Nudeln rollen.

*Für Schupfnudeln mit Sauerkraut die Speckwürfel ausbraten und Schupfnudeln darin anbraten, Sauerkraut dazugeben.*

Schupfnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten sieden lassen. Schupfnudeln herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.