

Schupfnudeln

sind eigentlich aus Knödelmasse.

Kartoffeln kochen, ganz langsam und locker pressen, z.B. auf ein kaltes Backblech, damit sie sehr schnell auskühlen ohne Wasser zu ziehen. Salz und Muskat dran. Mehl dran

Schupfnudelteig: Mehl oder Grieß zu Kartoffeln? Warum „schnell verarbeiten“?

Manche nehmen Grieß, der zieht oft zu viel Feuchtigkeit.

Schupfnudeln müssen schnell verarbeitet werden, sonst zieht das Mehl zu viel Feuchtigkeit und die Masse wird matschig.

1-2 Eigelb dazu., Mehl dazu
(insgesamt gleiche Menge Mehl wie Kartoffel).

Schupfnudelteig: Warum nur Eigelb dazu und nicht das ganze Ei?

Eiweiß enthält zu viel Wasser und hat zu wenig Bindekraft. Das würde zu viel Flüssigkeit geben.

Kartoffelstärke oder Mehl ausstreuen auf Backbrett oder Arbeitsplatte.

Schupfnudelmasse ausrollen: Lange Rolle formen.

Mit Teigschaber in Stückchen schneiden.

Hand leicht beugen („hohle“ Hand machen) und Schupfnudeln rollen.

In fast kochendes Salzwasser geben,

Wasser soll heiß sein, aber nicht sprudelnd kochen. Schupfnudeln sollen nur ziehen.

Sobald sie im Topf nach oben steigen, rausnehmen und abkühlen lassen.

Schupfnudeln: Warum gegarte Schupfnudeln nicht einfach in kaltem Wasser abkühlen?

Nicht in kaltes Wasser zum Abkühlen sondern auseinander legen auf Teller.

Durchs Abkühlen an der Luft ziehen sie eine kleine Haut, damit sind sie später besser zu braten.

Butter in Pfanne erhitzen und Schupfnudeln anbraten.

Wenden / Schwenken in der Pfanne (z.B. Schupfnudeln)

Bratgut beim Schwenken in der Pfanne nicht in die Höhe werfen sondern ziehende Bewegung ausführen.

Varianten von Schupfnudeln:

Mit Rosmarin in einer feuerfesten Form in Backofen bräunen
(z.B. zu Rinderschmorbraten oder zu Wild).

Leckerer Nachtisch:

Zimt und Zucker karamellisieren, Schupfnudeln dazu geben,
Birnenkompott oder Pflaumenkompott dazu.

Oder auch mit scharfer Schokolade, z.B. mit Chili).