

SCHUPFNUDELN

Rezept von Marcus Fetz, Landgasthaus Blücher, Dörscheid

Zutaten:

ca. 300 g rohe Kartoffeln
125 g Mehl
1 Eigelb
Salz
Muskat

Zubereitung

Am Vortag: Die Kartoffeln schälen, kochen und abdämpfen, durch eine Presse drücken und einen Tag kaltstellen (ergibt ca. 250 g Kartoffelmasse).

Am Zubereitungstag: Die Zutaten zu einem Teig verkneten und daumendicke Rollen formen. Fingerlange Schupfnudeln abschneiden und einzeln rollen, so dass die Enden spitz zulaufen.

In Salzwasser einmal aufkochen lassen und in Eiswasser abschrecken. Dann in der Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten.