1/2 Schupfnudeln

Dauer: Mittel Kategorie: Beilagen Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

500 G	mehlige Kartoffeln
3	Dotter
CA. 200 G	griffiges Mehl
1 EL	Grieß
1 EL	Butter, geschmolzen und überkühlt
	Salz
	Muskatnuss

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale dämpfen oder kochen.
2. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse passieren.

   Gelingt auch mit Schale, die Schale bleibt in der Kartoffelpresse zurück, diese vor dem Pressen der nächsten Kartoffel entfernen.

3. Die passierten Kartoffeln auskühlen lassen.

   Am besten am Vortag vorbereiten, oder die noch warmen Kartoffeln für ca. 10 Minuten bei etwa 60 °C im Backrohr ausdampfen lassen.

4. Dotter und die geschmolzene, überkühlte Butter unterrühren, ebenso den Grieß und die Gewürze.
5. Das Mehl nach und nach zugeben.

   Die benötigte Menge variiert je nach Kartoffelsorte.

6. Soviel Mehl zugeben, dass der Teig nicht mehr klebt.
7. Den Teig zügig verarbeiten, nicht zu lange kneten und ohne Rasten, beliebig weiterverarbeiten z.B. zu Schupfnudeln oder Gnocchi.

8. Schupfnudeln in beliebiger Größe formen und im wallenden und gut gesalzenen Wasser ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
9. Mit einer Schaumkelle entnehmen und in Butterschmalz knusprig braten.

Info

Isst-Gut-Rezept: Erdäpfel-Tag

Schupfnudeln passen gut zu Blaukraut, Sauerkraut oder Wirsing.

Sie können nach Belieben auch zu süßen Schupfnudeln mit Butterbröseln

oder Mohn verarbeitet werden.

2/2 Blaukraut

Dauer: Mittel Kategorie: Beilagen Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

2 KG	Blaukraut
1	rote Zwiebel
250 ML	Apfelsaft
ETWAS	Essig
	Rotwein
	Kümmel
	Salz

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, dann das fein geschnittene Kraut dazugeben und etwas anbraten.
2. Mit Salz, Kümmel und einen Spritzer Essig weich dünsten. Immer wieder mit dem Apfelsaft etwas aufgießen.
3. Eine kleine Beigabe von Rotwein macht das Blaukraut sehr schmackhaft.
4. Blaukraut kann lässt sich wunderbar vorbereiten, weil es noch einmal aufgewärmt umso besser schmeckt.