

Schupfnudeln

Kategorien: Baby's, Kartoffel

Zutaten für: 10 Kleinkind-Portionen

1	kg	Mehligkochende Kartoffeln
2		Eier
400	Gramm	Mehl Salz Muskat
100	Gramm	Mehl für die Arbeitsfläche; ca. Fett zum Braten Zutaten
150	Gramm	Möhren
1/8	Ltr.	Gemüsebrühe
2	Essl.	Süße Sahne
1	klein.	Mürber Apfel Salz
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Diese schwäbische Spezialität schmeckt köstlich, macht aber etwas Arbeit. Darum kochen Sie lieber auf Vorrat, wenn Sie Zeit haben. Schupfnudeln sind auch eine ideale Beilage für Kinder, die Kartoffeln pur nicht mögen.

Kartoffeln gar kochen (am besten im Schnellkochtopf), abdampfen lassen und pellen. Im heißen Zustand durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelschnee ausbreiten und auskühlen lassen, mit Eiern, Mehl und den Gewürzen zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen fingerlange, an den Enden spitz zulaufende Nudeln formen, 2-3 Stunden trocknen lassen. In 2 bis 3 Partien die Schupfnudeln einzeln in kochendes Salzwasser geben und so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die benötigte Portion in zerlassenem Fett von allen Seiten leicht anbraten. Die restlichen Schupfnudeln in Portionen einfrieren.

(Pro Portion ca. 270 kcal) Für die Sauce die Möhren waschen, putzen und in Gemüsebrühe garen. Apfel schälen und kleinschneiden, zu den Möhren geben. Alles in der Brühe mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Sahne, Salz und Zucker abschmecken. (Ca. 90 kcal)

Mengenangabe: 1 Portion

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann