

Eiernudeln - Selbstgemacht

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Teel.	Ungesiebtetes Mehl (Type 405)
1		Ei
1		Eiweiß (L)
1	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Salz
	Ein paar	Tropfen Wasser

Anleitung:

Das Mehl in eine große Rührschüssel oder auf ein Teigbrett häufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei, das Eiweiß, das Öl und das Salz hineingeben. Mit einer Gabel oder mit den Fingern so lange mischen, bis sich aus dem Teig ein grober Ball formen läßt. Trockenenes, noch übriggebliebenes Mehl mit ein paar Tropfen Wasser anfeuchten und hineinarbeiten.

Den Teig auf einem bemehlten Brett kneten, wenn er klebrig erscheint, ein wenig Mehl wenn er krümelt tropfenweise Wasser zufügen und verkneten. Nach etwa 10 Minuten sollte er glatt, glänzend und elastisch sein.

Mischen und kneten kann man natürlich auch mit einer Küchenmaschine. Alle Zutaten bis auf das Wasser in die Rührschüssel und sofort! vorsichtig kneten lassen. Auch hier wenn der Teig krümelt tropfenweise Wasser zugeben. Wirklich nur tröpfchenweise.

Den wie auch immer gekneteten Teig in 2 Teile teilen, in Pergamentpapier wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Dann jeden Ball für sich mit dem Nudelholz immer wieder zum Rechteck auswellen, zusammenklappen - auswellen usw. bis der Teig ganz ebenmäßig ist. Dann auf ca 1 bis 2 mm Stärke auswellen.

Das geht schneller, besser und einfacher mit der Pastamaschine: Die Walzen auf die breiteste Öffnung stellen, gleichmäßig durchdrehen. Zusammenlegen um 90 Grad drehen wieder durchdrehen. Dies wiederholen, bis der Teig ein gleichmäßiges Aussehen hat. 1 Stufe kleiner, durchdrehen, wieder eine Stufe kleiner usw. bis er durch die dünnste Stufe durch ist (i.d.R von 7->1).

In beiden Fällen gilt, sollte der Teig kleben (dann wurde zu viel Wasser zugegeben) etwas Mehl drunter und etwas drüber (Nicht viel!).

Aus den mit Hand oder Pastamaschine hergestellten Platten dann die gewünschten Nudeln formen.

Sollte man eine elektrische Pastamaschine mit Vorsatz haben, dann den Teig in ca 2 cm Kugeln in den Fülltrichter geben. Das Kneten, um den Teig gleichmäßig werden zu lassen erledigt dann die Maschine mit der Welle beim Transport zum Vorsatz. Hier ist es auch nicht so schlimm, wenn der Teig ganz leicht klebt.

Wenn der Teig zu feucht ist, dann kleben die Nudeln aneinander und man bekommt sie nicht auseinander.

Die fertigen Nudeln locker oder einzeln auf ein Brett legen.

Ungefüllt die Nudeln als Beilage in einem ausreichend großen Topf

Eiernudeln - Selbstgemacht

(Fortsetzung)

mit Salzwasser ca 3-4 Minuten kochen.

Viel Spaß beim Nudeln! Es klingt komplizierter als es ist und der Geschmack lohnt sogar die Handarbeit!

Denkt bitte daran: selbstgemachte Nudeln haben eine sehr kurze Kochzeit.

In ungekochtem Zustand kann man die Nudeln (ungefüllt) trocknen lassen oder noch besser (auch gefüllt) einfrieren. Zum Einfrieren aber am besten einzeln nebeneinander auf ein Brett in den Gefrierschrank geben und wenn sie gefroren sind, in Tüten oder Dosen verpacken.