

Information Über - Schupfnudeln

Zutaten für: 1 Rezept

SCHUPFNUDELN - WISSEN

Anleitung:

Schupfen ist ein oberdeutsches Wort und bedeutet soviel wie Wegstossen. Die Schupfnudeln, ein vor allem in Oberschwaben beliebtes Gericht, haben ihren Namen von der typischen Bewegung, mit der sie hergestellt werden - sie werden auf dem Backbrett mit der flachen Hand weggerollt, weggestossen. Die schwäbische Kueche ist oftmals derb, ebenso die Sprache. So nennt der Volksmund die Schupfnudeln wegen ihrer Form auch Bubaspitzle - oder noch deutlicher Bauraseckele. Man kann die Schupfnudeln in kochendem Wasser garen (wobei Kartoffel- u. Mehnteil etwa gleich sein sollten), oder man backt sie in der Pfanne in heissem Fett aus (dann sollten sich Kartoffeln und Mehl ungefähr wie 3:1 verhalten). Die Kombination der Schupfnudeln mit Sauerkraut ist ausserordentlich reizvoll.