

Nudeln - Information

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl, Salz,
4		Eier

Anleitung:

Tipp: Man rechnet als Grundrezept pro Person 100 g Mehl, 1 Ei und 2 g Salz. Allerdings haengt die Zahl der Eier auch von ihrer Groesse ab. Bei 4 Eiern wurde von der Gewichtsklasse 4 ausgegangen.

Das Mehl auf ein Nudelbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung druecken und die aufgeschlagenen Eier und das Salz hineingeben. Von der Vertiefung ausgehend zunaechst mit den Fingern, dann mit der Hand Ei und Mehl vermischen. Den so entstandenen Teig so lange kneten, bis er sich von den Haenden und vom Nudelbrett loest.

Nudelbrett frisch einmehlen und den Teig in drei Teile teilen. Jeweils zu einer duennen, etwa 2 mm dicken Teigplatte ausrollen und auf einem ausgebreiteten Tuch 1 Stunde trocknen lassen.

Dann auf der Arbeitsflaeche jede Teigplatte mit Mehl bestaeuben, locker zusammenrollen und mit einem scharfen Messer etwa 1 cm breite Nudeln abschneiden. Auf dem Nudelbrett locker ausbreiten und erneut etwa 1 Stunde trocknen lassen.

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln 3 bis 4 Minuten im sprudelnden Wasser kochen lassen. Abgiessen und sofort servieren.