

"Schupfnudeln" (Nudeln aus Roggenmehl)

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400 Gramm Roggenmehl (Typ 815),
1/4 Ltr. Wasser

ZUM ABKOCHEN

3 Ltr. Wasser,
3 Essl. Salz

ZUM BRATEN

Butterfett

Anleitung:

Roggenmehl und Wasser zu einem festen Teig verarbeiten (Salz sollte man nicht dazugeben, weil die Schupfnudeln sonst im Kochwasser zerfallen). Nun "schupft" (rollt) man aus dem Teig mit bemehlten Haenden die bereits von den Buebeschpitzle bekannte Form, je duenner, desto besser. Ideal sind bleistiftduenne Schupfnudeln.

Diese portionsweise im kochenden Salzwasser geben. Wenn sie gar sind, schwimmen sie an die Oberflaeche. Mit dem Schaumloeffel herausnehmen und zum Erkalten auf eine Platte legen.

Dann in heissem Butterfett goldbraun braten. Sauerkraut gehoert auf alle Faelle dazu.