

Schwäbische Schupfnudeln

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Roggenmehl
		Salz
		Butter, walnussgross
		Wasser

Anleitung:

Das Roggenmehl wird mit Salz, walnussgrosser Butter und lauwarmem Wasser zu einem leichten Teig angeruehrt und so lange bearbeitet, Bis er nicht mehr klebt und Blasen zeigt. Man laesst in einige Zeit ruhen, formt dann eine Rolle davon, Schneidet kleine, gleichmaessige Stueckchen davon ab und formt mit Der flachen Hand moeglichst duenne Nudeln, die man auf einem Brett Abtrocknen laesst. Sie werden in kochendem Salzwasser aufgekocht, auf einem Seiher mit Kaltem Wasser abgeschwenkt, abtropfen lassen und kurz vor Gebrauch Auf der flachen Pfanne in heissem Fett hellgelb gebacken.