

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Mohn-Butter Schupfnudeln

Koch: Dominik Süß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 1 kg Kartoffeln (mehlig)
- 150 g Hartweizengrieß
- 150 g Mehl (griffig)
- 60 g Eidotter
- Salz
- Kristallzucker
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Mohn-Butter Schupfnudeln

- 80 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 80 g Mohn (gemahlen)

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Teig der Schupfnudeln zuerst die gekochten, ausgedämpften Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Dann den Hartweizengrieß, das griffige Mehl, die Eidotter, eine Prise Salz und etwas Kristallzucker beifügen und durchkneten - nicht zu lange.

Tipp: Dies ist ein Kartoffel-Grundteig-Rezept – wenn man die Prise Kristallzucker weglässt, kann der Teig genauso für salzige Gerichte wie Gnocchi oder Speckknödel verwendet werden.

2. Nun den Teig zu langen, fingerdicken Würsten rollen und mit einer Teigkarte alle 3 cm Stücke abstechen. Die kleinen Teig-Stücke dann mit der flachen Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen und diese sofort in einem Topf in kochendem, leicht gezuckertem Wasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach die Schupfnudeln mit einem Siebschöpfer herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.

3. Anschließend den Mohn und den Staubzucker in einer Schüssel vermengen und die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald die Butter leicht braun wird, die Mohn-Staubzucker-Mischung dazugeben und die Schupfnudeln darin schwenken.

4. Zum Schluss die Mohnnudeln auf einem flachen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die Mohn-Butter Schupfnudeln sind besonders gut, wenn man sie mit Apfelmus oder Erdbeerröster genießt.