

Schupfnudeln mit Mohn

Zutaten für ca. 4 Portionen:

600-700 g Kartoffeln ergeben ca. 500 g gegarte Kartoffeln	
40 g Hartweizengrieß	Butter
100 g Weizenmehl Type 405	2 El gemahlene Mohn
1 Ei	1 El Rohrzucker
Salz, Muskat / Dunst für die Arbeitsfläche	

mehligkochende Kartoffeln verwenden




Vorbereitung:

Kartoffeln waschen, kochen oder dämpfen, oder in Alufolie gewickelt im Ofen backen.
Schälen

Pellkartoffeln – Schälverlust ca. 5 %

Pellkartoffeln nehmen nicht soviel Flüssigkeit auf wie Salzkartoffeln.
Ziel = trockener und samtiger Kartoffelteig.

Zubereitung:

1. Kartoffeln halbieren, ausdampfen lassen (im Backrohr: 120° C / 5 Minuten)  Verminderung der Restfeuchtigkeit
2. Mehl und Grieß auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde hineindrücken, würzen.
3. Gegarte Kartoffeln zweimal durch eine Presse drücken, dabei gleichmäßig am Mehtrand verteilen. Ei in die Mulde geben, Mehl, Grieß und Kartoffeln darüber häufen.
4. Zutaten mit den Fingern oder 2 Teigkarten vermengen, bis Krümel entstanden sind. Kurz verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
Nicht länger als nötig bearbeiten!  Bindung und Konsistenz!
Wird der Teig zu lange mechanisch bearbeitet, bildet sich Stärkekleister aus. Der Teig wird zäh und klebrig.
5. Auf einer mit Dunst bestäubten Arbeitsfläche Walzen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und Kugeln drehen.  Gleichgroße Portionen, gleiches Aussehen.
6. Mit der Hand auf der Arbeitsfläche Fingernudeln formen.
7. Schupfnudeln in reichlich kochendes Salzwasser einlegen.
Hitze reduzieren und die Nudeln etwa 3 bis 4 Minuten gar ziehen lassen.
8. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und auf ein Tuch legen.
9. 1 El Butter schmelzen, Mohn zugeben und aufschäumen lassen.
Schupfnudeln zugeben, in der Mohnbutter schwenken und mit dem Rohrzucker bestreuen.