

Schupfnudeln, Fingernudeln

Zutaten für ca. 4 Portionen:

600-700 g mehligkochende Kartoffeln
40 g Hartweizengrieß
100 g Weizenmehl Type 405 oder Weizendunst
1 Ei
Salz, Muskat

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 etwa 5 Minuten.



Verminderung der Restfeuchtigkeit.

2. Mehl und Grieß auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde hineindrücken, würzen.
3. 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 Weizendunst bestäubten
Arbeitsfläche Walzen formen, in 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 3-4 Minuten gar ziehen lassen.
8. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und auf ein Tuch legen.
9. In Öl anbraten und leicht bräunen, etwas Butter zugeben und kurz schwenken.