

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Erdäpfel, mehlig
- 200 g Mehl
- 50 g Erdäpfelstärke
- 3 Stk. Eidotter
- Salz
- Muskat, gerieben
- 100 g Butter
- 120 g gemahlener Mohn
- Honig
- Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Zu den süßen Nudeln als Beilage schmeckt zum Beispiel Zwetschenröster, Hollerröster oder Erdbeersauce.



Monika Selinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage - Ran an die tolle Knolle*

Mohnnudeln aus Erdäpfelteig



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Erdäpfel-Grundteig

- Erdäpfel waschen, dämpfen, schälen, noch heiß durch die Erdäpfelpresse auf ein Nudelbrett oder eine Arbeitsfläche drücken und salzen.
- Mit Mehl, Kartoffelstärke, 2-3 Eigelb und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Wenn der Teig zu weich ist, evtl. noch etwas Erdäpfelstärkemehl dazugeben.
- Hinweis: Teig aus lauwarmen Erdäpfeln wird zäh!!!

Weiterverarbeitung zu Schupfnudeln

- Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einer 2 cm dicken Rolle formen, mit der Teigkarte kleine Stücke herunterstechen und diese zwischen den Handflächen zu Nudeln schupfen (Schupfnudeln) bzw. „wutzeln“.
- In kochendes Salzwasser geben und etwa 2 – 3 Minuten kochen lassen (bis die Nudeln an die Oberfläche kommen).
- Sofort mit einem Siebschöpfer herausnehmen, in ein Sieb geben und kurz kalt abspülen, abtropfen lassen.

Weiterverarbeitung zu Mohnnudeln

- Butter in der Pfanne heiß werden lassen, Mohn hineingeben, leicht anrösten, mit ca. einem EL Honig ablöschen, Schupfnudeln hineingeben und dann im Mohn „wutzeln“.
- Auf Teller anrichten, mit etwas Staubzucker bestreuen.

Variante Nussnudeln oder Bröselnudeln

- Statt Mohn 120 g geriebene Nüsse oder Brösel in Butter rösten und mit Honig ablöschen.
- Auch Kürbiskernnudeln schmecken toll.