

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1000 g	Erdäpfel, mehlig, gekocht
250 g	Mehl (griffig)
25 g	Grieß
1 Stk.	Ei
	Salz
100 g	Staubzucker
100 g	gemahlener Mohn
100 g	Butter

Mein persönlicher Tipp

Auch Nussnudeln schmecken sehr gut. Dazu einfach den Mohn durch geriebene Walnüsse ersetzen.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Mohnnudeln



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen.
- Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten.
- Sofort weiterverarbeiten.
- Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, in gleichmäßige Stücke teilen und daraus mit den Händen durch Rollbewegungen auf einer glatten Arbeitsfläche längliche, zylindrische Nudeln mit zugespitzten Enden formen.
- Sie sollen ungefähr so dick wie ein kleiner Finger sein, damit sie eine mundgerechte Gesamtgröße haben und mit einem Biss verspeist werden können.
- Schupfnudeln in schwach wallendes Salzwasser geben.
- Wenn die Nudeln an der Oberfläche schwimmen, diese noch eine Minute im Wasser ziehen lassen.
- Abseihen, mit Staubzucker und Mohn vermischen und mit zerlassener Butter servieren.