Schupfnudeln

Viele Namen für eine Form:
Der Name bezieht sich auf die Form der Nudel. Entstanden in der badisch-schwäbischen Küche, sind die Schupfnudeln auch als Fingernudeln bekannt. In der Pfalz landen sie als „Buwespitzle“, in der Oberpfalz als „Schopperla“ oder als „Schoppala“ auf den Teller. Die Bayern mögen sie als „Erdepfe-Baunkerl“ und die Franken lieben sie als „Baumstecherla“. Ich als ein Kind des Nordens bezeichne sie als „Bubenspitzle“ oder „Bubenspätzle“.

Zutaten: für das Grundrezept
1 Kg mehligkochende Kartoffeln
200 gr. Mehl
1-2 EL. Speise-Stärke
1-2 Tl. Salz
2 St. Eier (M)
weißer Pfeffer und Muskatnuss

```
Schupfnudeln schmecken als Beilage, Hauptgericht und raffiniertes Dessert.
Der Teig kann mit Käse, Nüssen und Kräutern
abwechslungsreich verfeinert werden.
```

Zubereitung:
Die Kartoffeln in Salzwassser garen und abziehen. 150 gr. Mehl mit der Stärke und Salz mischen, zu einem Berg formen und die heißen Kartoffeln in eine Mehlmulde pressen. Das Ei und das restliche Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten (kneten). Den Teig zu einer 6cm. starken Rolle formen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben dann zu ca. 8cm langen Nudeln formen.
Diese Nudeln dann portionsweise 6 Min. lang in Salzwasser kochen / ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen und weiter verarbeiten.
Als Beilage in einer Pfanne mit brauner Butter anschwenken und servieren.

Kommentare und Infos:
Nicht benötigte Nudeln einfrieren und bei bedarf weiter verarbeiten.

Historie:
Mit Sauerkraut und Kasslerwürfel ein herrliches Resteessen

Hauptgerichte:

Start/Home

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:schupfnudeln?rev=1455625104

Last update: **25.03.2022 18:16**