

Mickys Schupfnudeln

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffel(n), mehlig kochende
200 g Mehl, ungefähr
Salz
1 Prise(n) Muskat, gerieben
1 Ei(er), nach Belieben
Butterschmalz zum Ausbacken
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Die Kartoffeln am besten am Vorabend kochen, schälen, durch die Presse drücken oder zerstampfen und ausdämpfen lassen.

Am nächsten Tag mit Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig verkneten. Dabei immer nur etwas Mehl hinzufügen, kurz durchkneten, Mehl zufügen, kurz durchkneten usw. Der Teig sollte nicht mehr kleben und gut formbar sein. Wer möchte, kann auch noch ein Ei hinzufügen.

Dann aus dem Teig Rollen von 3 - 4 cm Durchmesser formen. In 0,5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese zwischen den Handflächen oder auf der bemehlten Arbeitsplatte zu fingerdicken Nudeln "schupfen". Im sehr heißem Salzwasser, kurz unter dem Siedepunkt, kurz gar ziehen lassen, nur 3 - 4 Minuten, bis sie an der Oberfläche schwimmen, zu langes Sieden lässt sie zerfallen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf einem Küchentuch antrocknen lassen.

Dann in einer großen Pfanne in Butterschmalz nicht zu heiß ausbacken. Dabei darauf achten, dass sich die Schupfnudeln nicht berühren und erst dann umdrehen, wenn sie nicht mehr am Pfannenboden kleben. Unter mehrmaligem Wenden goldgelb backen. Bei größeren Portionen die fertigen Schupfnudeln an den Pfannenrand schieben, bevor eine neue Portion ins Fett kommt, ähnlich wie Bratkartoffeln.

Hinweis: Man kann die Schupfnudeln auch ohne Vorkochen in der Pfanne braten, allerdings muss das dann gleich nach dem Verkneten geschehen, sonst werden sie klebrig.

Man kann diese Schupfnudeln als herzhaftes Beilage zu Sauerkraut essen oder mit Zucker und Zimt bestreut und mit Apfelmus oder Apfel- bzw. Zwetschgenkompott als Nachspeise oder Süßspeise genießen.

Mini-quenelles de Micky

Ingrédients pour 4 portions

750 g pommes de terre (farineuses)
200 g farine (environ)
sel
1 pincée de noix de muscade râpée
1 œuf ou plus (selon les goûts)
Beurre fondu pour la cuisson
Farine pour le plan de travail

Préparation

Faire cuire les pommes de terre **la veille**, les éplucher et les écraser.

Le lendemain, les malaxer petit à petit avec la farine, le sel et la noix de muscade jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus. On peut ajouter un œuf si on le souhaite.

Formez des rouleaux de 3-4 cm de diamètre. Découpez des tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur et roulez-les avec les paumes de la main ou sur le plan de travail fariné en de petites pâtes épaisses comme un doigt. Plongez-les dans de l'eau salée très chaude juste avant d'avoir atteint le point d'ébullition très brièvement, seulement 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elles nagent en surface. Les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire et les sécher dans un torchon de cuisine.

Les faire cuire à la poêle dans le beurre fondu à feu doux. Veillez à ce que les pâtes ne se touchent pas ! Les retourner régulièrement jusqu'à ce qu'elles dorent entièrement.

On peut les manger en accompagnement avec une choucroute ou bien en dessert en les saupoudrant de sucre et de cannelle avec de la compote de pommes ou de quetsches.

Temps de travail : environ 30 minutes

Temps de repos : environ 8 heures

Temps de cuisson : environ 15 minutes

Niveau de difficulté : normal

