

Fingernudeln mit Schweineschmalz

ZUTATEN

400g Kartoffeln
1 Eigelb
1 TL Salz
Muskatnuss
125g Hartweizengries
125g Weizenmehl
Schweineschmalz

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und im Wasser / Dampfdrucktopf kochen/dämpfen und anschließend im heißen Zustand durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb pressen.

Eigelb und Salz mit den Kartoffeln verkneten und dann den Hartweizengries und die Hälfte vom Mehl zugeben. Alles gut vermengen und nach und nach auch das restliche Mehl einkneten, bis der Teig elastisch ist aber nicht mehr an den Händen kleben bleibt.

Den Teig zu einer Rolle formen und anschließend immer eine Scheibe abschneiden und diese mit den Händen zu Fingernudeln formen.

Heiße Pfanne mit Schweineschmalz großzügig einfetten und die Schupfnudeln darin anbraten.

Die Schupfnudeln können entweder süß oder herzhaft serviert werden. Bei der süßen Variante eignen sich Apfelkompott oder eingelegtes Obst als Beilage, für die herzhaftere Version passen Sauerkraut und ein Frischkäsedip gut zum Gericht.

Quelle: Kathi und Regina Mühlbauer vom Biohof Kirchthann

