



1 Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen, noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.

2 Eier verklopfen, mit Mehl, Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

Formen: Teig vierteln, auf wenig Mehl zu je einer Rolle von ca. 2 cm Ø formen. Mit einem Teighörnchen ca. 2 cm breite Stücke abstechen. Teigstücke mit wenig Mehl von Hand zu ca. 8 cm langen Schupfnudeln formen, die an den Enden etwas dünner werden.

Schupfnudeln

🕒 55 Min. 🌱 vegetarisch

600 g mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

2 Eier
200 g Mehl
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Mehl

Salzwasser, siedend

Bratbutter zum Braten
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Portion (¼): 333 kcal, F 7 g, Kh 54 g, E 12 g



3 Schupfnudeln portionenweise im leicht siedenden Salzwasser je ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.



4 Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schupfnudeln portionenweise je ca. 4 Min. braten, würzen.

Tipps von unserem Redaktor Patrick Legenstein

Aus dem gleichen Teig können Sie auch Gnocchi machen. Einfach zu Rollen formen und Stücke abstechen.

Ich wandle den Teig auch nach Lust und Laune ab: Ich gebe beispielsweise Safran, gehackte Kräuter oder Chili bei.

Die Garstufe beim Hirsch-Entrecôte ist Geschmacksache. Wenn Sie es lieber durchgegart mögen, dann soll die Kerntemperatur 70 Grad betragen. Wenn Sie es «bleu» mögen, dann wählen Sie eine Kerntemperatur von 50 Grad.