Schupfnudeln mit Apfelkompott



Das brauchst du:

für die Schupfnudeln

6 bis 7 mehlig kochende Kartoffeln
2-4 Esslöffel Kartoffelmehl
2 Eigelbe
Muskat gerieben, Salz

Für das Apfelkompott

4 Äpfel
100 ml Apfelsaft
Zimt gemahlen

So machst du´s richtig:

1.) Schäle die Kartoffeln und lass sie in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen.
2.) Lass sie ausdampfen und drücke sie durch eine Kartoffelpresse.



3.) Schäle die Äpfel und schneide sie, nachdem du sie in Viertel geschnitten und das Kerngehäuse rausgeholt hast, in kleinere Würfelchen.
4.) Gib sie in einen Topf und koche sie zusammen mit dem Apfelsaft etwa 5 Minuten, so dass immer noch Stückchen zu erkennen sind.
5.) Nimm nun die zerdrückten Kartoffeln und gib sie in eine Schüssel.
6.) Gib das Kartoffelmehl, die Eier, das Salz und das Muskat hinzu.
7.) Mach daraus mit den Händen einen Teig, der nicht mehr klebt. Zur Not musst du noch etwas

Kartoffelmehl nachgeben.



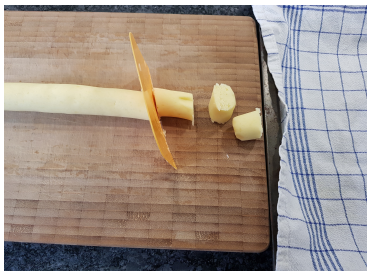
8.) Teile den Teig in 4 gleiche Teile ein.



9.) Rolle jedes Teil zu einer „Wurst“ aus.



10.) Steche nun mit einer Teigkarte etwa 12 Teile ab.





11.) Rolle sie nun mit der Handfläche zu Schupfnudeln und schupfe sie auf ein Blech mit einem Tuch.







12.) Stelle einen großen Topf mit Salzwasser auf und lass darin die Schupfnudeln kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

13.) Nimm sie mit einer Schaumkelle heraus und gib sie zum Trocknen auf das Blech mit dem Tuch zurück, oder wie auf dem Foto, in ein Sieb zum Abtropfen.



14.) Brate sie nun in einer Bratpfanne von allen Seiten kurz an, so dass sie goldbraun werden. Dabei musst du sie wahrscheinlich immer wieder mit einem Kochlöffel auseinander machen, da sie manchmal aneinander kleben.



15.) Salze die Schupfnudeln etwas nach, falls nötig.

16.) Serviere sie mit dem Apfelkompott.