

Schupfnudeln mit Wirsing und Röstzwiebeln

Für 4 Personen:

Für die Schupfnudeln:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Bund Schnittlauch
3 Eier (M)	100 g Weizenmehl (405)	2 EL Butter

Für den Wirsing:

1 Kopf Wirsing, 800 g	1 Zwiebel	20 g Butter
30 g Mehl	200 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1 EL Senf, mittelscharf	Honig
200 g Sahne	80 g Röstzwiebeln	

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser, 20 Minuten weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, bis die Kartoffeln rundum abgetrocknet sind. Inzwischen Schnittlauch abbrausen und fein schneiden. Kartoffeln pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse auf einem sauberen Geschirrtuch verteilen.

Die Eier aufschlagen und mit dem Schnittlauch auf der Masse verteilen. Das Mehl gleichmäßig über die Kartoffeln sieben. Etwas Salz aufstreuen. Die Masse dann mit Hilfe des Tuches zu einem glatten Teig vermengen. Dazu immer im Wechsel einen Zipfel des Tuches greifen und zur Mitte ziehen, sodass sich die Zutaten vermengen. So lässt sich der Teig mischen, ohne dass er leimig wird. Wird er zu viel und lange geknetet, verkleistert die Kartoffelstärke.

Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu Strangen (2 cm, Länge 30 cm) rollen und in etwa 34 cm lange Stücke schneiden.

Die Teigstückchen mit leicht bemehlten Händen rollen, sodass zwei spitz zulaufende Enden entstehen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin portionsweise bei milder Hitze leicht kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Schupfnudeln aus dem Topf heben und in einer großen Schüssel in kaltem Wasser kurz abschrecken.

Schupfnudeln abtropfen lassen. Beiseitestellen.

Den Wirsing putzen, welke Blätter entfernen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Wirsing in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin goldgelb andünsten. Wirsing zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Das Mehl unterrühren und kurz anrösten.

Brühe nach und nach unterrühren und weitere 8-10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Honig würzen.

Die Sahne unter den Wirsing mischen und weitere 2-3 Minuten (je nachdem, wie bissfest der Wirsing werden soll. Hier entscheidet der persönliche Geschmack) dünsten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln darin schwenken und erhitzen.

Wirsing mit Röstzwiebeln bestreuen, erneut abschmecken und mit den Schupfnudeln anrichten und servieren.

Tipp:

Für Röstzwiebeln 2-3 Zwiebeln abziehen und in Ringe, Würfel oder Spalten schneiden. Mit etwas Salz sowie Pfeffer würzen. Etwa 500 ml Frittieröl erhitzen. Die Zwiebeln darin portionsweise goldbraun frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Martin Gehrlein am 25. November 2024