

Schupfnudeln

Für 2 Portionen:

350 g mehligk. Kartoffeln	Salz	35 - 75 g Weissmehl, 550
25 g Dunstmehl	1 Eigelb	25 g weiche Butter
gerieb. Muskatnuss	Mehl, Arbeitsfläche	

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich kochen.

Abgiessen, pellen, in den Topf zurückgeben und auf kleiner Stufe auf der Herdplatte trocken dämpfen. Für das gute Gelingen der Schupfnudeln ist es wichtig, dass die Kartoffeln nicht mehr feucht sind.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Das Mehl und den Dunst über die Kartoffeln sieben (oder mit Mehl ergänzen). Das Eigelb und die weiche Butter zugeben, die Masse mit Salz und Muskat würzen. Alles zu einem festen Teig verkneten; je nach Kartoffelsorte und -qualität noch etwas Mehl beifügen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Kartoffelteig in lange Schlangen rollen. Diese in Stücke von 8 cm Länge teilen und die Enden zu Spitzen drehen. Möglichst rasch in siedendem Salzwasser kochen, bis die Schupfnudeln an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einem Schöpfsieb herausheben, auf ein Küchentuch legen und kurz abtropfen lassen.

Andreas Caminada am 01. September 2025