

Schupfnudeln

Zutaten für 2 - 3 Personen

- 300 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (je nach Geschmack)

Zubereitung:

- Kartoffeln garkochen, stampfen, erkalten lassen.
- Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und mit einem Handrührgerät (Knethaken) verkneten.
- Auf bemehlter Arbeitsplatte nochmals durchkneten.
- Auf der Masse fingerdicke, 5 cm lange Röllchen formen. An den Enden etwas dünner rollen.
- (Schnellere Formvariante: dicke Rollen formen
- (Durchmesser: ca. 2 cm) und ca. 2 cm lange Stücke schneiden).
- In reichlich leicht kochendem Salzwasser garen (ca. 3 - 4 Minuten).
- Wenn die Schupfnudeln oben schwimmen, sind sie gar.
- Anschließend in Butter leicht anbraten.

Dazu schmeckt: Steak, Stroganoff, Gulasch, Fleischkäse

Guten Appetit!

Rezept von: Hannelore Weymann, Twistringen



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de