

GLUTENFREIE SCHUPFNUDELN (SCHUPFNUDLA) DITTMANN

Autor: Gast, 23.04.2019

Zutaten für 3 Personen:

1 kg	Pellkartoffeln (mehlige Sorte)
150g	Mehlmischung Fein, Panista
2	Eier
1 Teel.	Salz
1/2 Teel.	Pfeffer
1/2 Teel.	Muskatnuss

Zubereitung:

Am Vortag Pellkartoffeln kochen, die noch warmen Kartoffeln schälen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken.

Vom Vortag die Pellkartoffeln mit allen Zutaten mischen, abschmecken und zu einem festen Teig verarbeiten.

Auf einem mit Mehl bestäubten Blech zu fingerdicken und fingerlangen Nudeln ausrollen oder besser zwischen bemehlten Händen „schupfen“ beziehungsweise „Buabaspitzle“ formen. Diese sind an den Enden dünner als in der Mitte.

Die Schupfnudeln in reichlich siedendem Wasser 3 Minuten gar ziehen lassen (schwimmen oben).

Mit der Schaumkelle herausheben und auf einer warmen Platte anrichten oder abschmecken und abtropfen lassen.

Die abgetropften Schupfnudeln dann in einer Pfanne in reichlich Butter oder Schmalz goldbraun braten.

Schupfnudeln serviert man zu Sauerkraut, aber auch zu einem deftigen Braten.

Man kann sie auch rösten und mit einem verquirlten Ei übergießen. Dazu schmeckt Salat.

Schupfnudeln mit Kraut:

Die Schupfnudeln in Schmalz zusammen mit aufgelockertem Sauerkraut anbraten bis es eine bräunliche Farbe angenommen hat.

Wer Möchte kann noch Speck oder Hartwurstwürfel mit anbraten.