



Schupfnudeln
mit Zwetschgen-Kompott

Zutaten:

(4 Personen | Dauer: 50 Minuten)

500g mehlig kochende Kartoffeln
Salz & Muskat frisch gemahlen (wahlweise)
300-400 g Mehl + etwas mehr für die Arbeitsfläche
1 mittelgroßes Ei

Für die süße Variante mit Zwetschgenkompott

1kg Zwetschgen
200g Zucker
1 Zimtstange oder etwas Zimt nach Geschmack

So wird's gemacht:

Die Kartoffeln werden mit Schale weichgekocht.

Sobald die Kartoffeln kalt sind, werden sie geschält und in einer großen Schale zerstampft. Schmeckt die Kartoffeln mit Salz und geriebener Muskatnuss ab, am Anschluss wird das Ei untergemischt.

Nun kommt das Mehl nach und nach zur Kartoffelmasse dazu, dabei das Ganze zu einem Teig kneten. Der Teig ist am Anfang ziemlich klebrig, am Ende solltet ihr einen geschmeidigen und weichen Teig haben, der nicht mehr klebt. Ich habe ca. 300 - 400 Gramm Mehl gebraucht, aber je nach Kartoffel braucht ihr mehr oder weniger.

Den Teig zu einer Wurst mit ca. 5 cm Durchmesser ausrollen. Ich habe mit einer Teigplatte 1cm dicke Stücke abgeschnitten und diese dann mit den Händen in die Schnupfnudel-typische Form gebracht. Wichtig ist, immer auf einem reichlich bemehlten Untergrund zu arbeiten, so bleiben die Nudeln in Form und werden nicht klebrig.

Nun werden die Schupfnudeln in einer Pfanne in Butterschmalz (damit schmeckt es einfach am besten) von einer Seite zunächst bei schwacher Hitze angebraten. Am besten ist, ihr gebt nicht zu viele auf einmal in die Pfanne. Zum Schluss wird die Hitze erhöht bis die Nudeln knusprig angebraten sind.

Insgesamt bleiben die Nudeln in etwa 2 bis 3 Minuten in der Pfanne, man muss ein bisschen aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Zum Schluss habe ich noch ein bisschen Zimt und Zucker dazugegeben.

Zwetschgen-Kompott

Die Zwetschgen werden auf einer Seite aufgeschnitten und entsteint und gemeinsam mit Zucker, einer Zimtstange und 1,2 Liter Wasser aufgekocht. Das Ganze dann bei reduzierter Hitze weiter köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.