Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Deftige Dampfnudeln

Geht weg wie warme Weckle...

Wir haben für die Messebesucher in Berlin die Dampfnudel neu kreiert. Statt süß gefüllt, haben wir eine deftige Füllung zusammengestellt.

Die Füllung hat es in sich: Landjäger, Schwarzwälder Schinken, ein wenig Schwarzwurst, würziger Bergkäse, dazu geschmälzte Zwiebeln und etwas Sauerkraut. Quasi das "who is who" der kulinarischen Bandbreite eines baden-württembergischen Vespertellers. Alles gut und heiß eingepackt in einen dampfenden Hefeteig. Da ist sie, die deftige Dampfnudel. Geht hier in Berlin weg wie warme Weckle.

Hier die Rezeptur zum Ausprobieren:

Zutaten

- **für den Teig**
- 800 g Weitenmehl (Typ 550)
- 60 g Frischhefe
- 12 g Zucker
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 400 ml Wasser extra
- 10 g Salz
- 1-2 El getrockneter Majoran

- **für die Füllung**
- 100 g Landjäger, fein gewürfelt
- 100 g Schwarzwurst, fein gewürfelt
- 100 g Schwarzwälder Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 100 g fein geriebener Bergkäse
- 100 g gebratene Zwiebeln
- 50 g feine Essiggurkenwürfel oder Sauerkraut
- 1 EL Senf
- 10 g Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ein Glas mit 100 ml lauwarmen Wasser füllen und 15 g Zucker darin lösen. 60 g Hefe zerbröseln und in die lauwarme Zuckerlösung mischen. Die Hefemischung in die Mehlmulde gießen und mit wenig Mehl verrühren. Mit etwas Mehl bedecken und 15 Minuten gehen lassen.

Alle Zutaten für die Füllung klein schneiden und in einer Schüssel miteinander vermischen. Mit Pfeffer etwas nachwürzen.

Zum Vorteig nun 400 ml Wasser und 10 g Salz geben und 5 Minuten mit einem elektrischen Knethaken gründlich kneten. Teig abdecken und 45 Minuten ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann1-2 El Getrocknete Majoran über den Teig streuen und kurz verkneten. Den Teig in ca. 75-80 g kleine Teigstücken teilen und diese platt und rund drücken. In die Mitte ca. 25 g Füllung geben. Die Teigränder über der Füllung zusammendrücken und zu einem Bällchen formen. Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Dampfgarerblech setzen und abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann in Dampfgarer bei 100 Grad 30 Minuten dämpfen. Noch warm genießen.

Tipp: Wer keinen Dampfgarer hat kann einen großen Topf, halbvoll mit Wasser zum Kochen bringen. Auf den Topf ein flaches, geöltes Sieb legen. Dampfnudeln darauf legen und mit einer passenden Schüssel abdecken. Ca. 30 Minuten dämpfen