

Hausgemachte Schupfnudeln mit luftgetrocknetem Schinken, Salat & Apfel-Senfdressing



Traditionelle Küche, neu in Szene gesetzt...

Schupfnudeln sind eine baden-württembergische Spezialität, die bundesweit bekannt ist. Ich behaupte, Schupfnudeln sind hier so etwas, wie Gnocchi in Italien. Dabei kenne ich zwei Teigvarianten: einmal mit Mehl, Wasser, Salz und Schupfnudeln aus Kartoffelteig. Heute habe ich eine Rezeptur aus Kartoffelteig vorbereitet. Die Zutatenliste ist überschaubar, aber die Zubereitung ist etwas knifflig. Deshalb habe ich ein kleines Anleitungsvideo erstellt, dass auf der "Schmeck den Süden"- Facebookseite (Juni 2020) zu sehen ist. Mein Tipp: am besten holt man sich Unterstützung, wenn es ans „schupfen“ (rollen bzw. formen) der Nudeln geht. Denn sonst braucht es ordentlich Ausdauer, um genug der Köstlichkeiten herzustellen. Es lohnt sich auf alle Fälle, denn auch hier gilt: wenn beste Zutaten verwendet werden, kommt auch eine außergewöhnliche Speise auf den Teller. Ich empfehle Kartoffeln von regionalen Bauern.

Hier die Rezeptur für **Hausgemachte Schupfnudeln mit luftgetrocknetem Schinken, Salat & Apfel-Senfdressing:**

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Schupfnudeln:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 60 g Mehl (Typ 405)
- 1 Ei (XL)
- 2 EL Stärke
- Salz, Muskatnuss
- 2-3 EL Butterschmalz oder Bratöl

Für das Dressing:

- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Apfelmus (ungezuckert)
- 50 ml Apfelessig (z.B. Balsam Essig)
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Rapsöl
- 2 EL grober Senf (mit ganzen Senfkörner)
- 1 Handvoll frische Kräuter (z.B. Basilikum, Petersilie, Kerbel)
- Abrieb einer Bio- Limette
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Extra

- Luftgetrockneter Schinken, dünn aufgeschnitten
- Salatblätter (z.B. Kopfsalat), Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung

Für die **Schupfnudeln** die Kartoffeln in reichlich Wasser weichkochen (Tipp: Mit einem Zahnstocher prüfen, ob die dickste Kartoffel weich ist). Dann abgießen und komplett abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Mit dem Mehl, Stärke, Ei, Salz und Muskat gut vermischen und den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Nach Bedarf Mehl ergänzen, damit der Teig gut formbar ist.

Den Kartoffelteig in zwei Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 2-3 cm dicken Wurst rollen. Danach kleine, gleichmäßige Stücke abstechen und zu fingerförmigen, ca. 6 cm langen Schupfnudeln formen. Die Enden sollen beidseitig spitz geformt sein.

Die Schupfnudeln in simmerndes Salzwasser geben und darin ca. 5-6 Minuten gar ziehen lassen, bis diese oben schwimmen.

Vorsichtig abgießen und abtropfen lassen.

Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Für das **Dressing** alle Zutaten (außer groben Senf) in ein hohes Gefäß oder in einen Standmixer geben und fein

mixen. Dann großzügig Senf hinzugeben und erneut mixen. 5 Minuten stehen lassen, dann nochmals abschmecken. **Tipp:** Das restliche Dressing kann 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zum Anrichten, die Schupfnudeln mit knackigen Salatblättern, Schinken und Petersilie auf Teller anrichten. Dazu schmeckt Sauerkraut oder Kräuterquark.