

Spindele – die etwas anderen Schupfnudeln



Ein Gedicht: Spindele

Schupfnudeln zuzubereiten erfordert schon etwas Geduld und Fingerfertigkeit. Wer sich die Mühe macht Spindele zu formen, sollte noch mehr Fingerspitzengefühl und Ausdauer mitbringen. Die Kartoffelmasse ist die gleiche wie für Schupfnudeln.

In die Masse kommen zudem angebratene, feingeschnittene Zwiebel- und Speckwürfel. Das Ganze mit etwas feingehackter Petersilie abrunden.

Als nächstes müssen die grünen Bohnen in kochendem Wasser bissfest gekocht werden (anschließend kalt abschrecken). Jede einzelne Bohne mit der Masse zu einem Spindele bzw. zu einer spindelartigen Schupfnudel formen. Vor dem Servieren in geklärter Butter anbraten.

Tipp: Schmeckt mir besonders gut zu Lamm

Fundstück aus dem Netz

Im Netz findet sich folgende heimische Beschreibung zu Spindele:

Spindele

macht mer wie Buabaspitzle
aber do kommt no en Doig a
bissle a broadaner Speck,
Zwiebla ond Peterling nai.
Wenn mer dann des
“Spitzle”formt, na kehrt no
enna a grüne Bohn nei.

Aber wia ischs halt...

...s'isch halt alles a

G'schäft!

Quelle: Restaurant Mauganeschtle

www.mauganeschtle.de

aus: Des Wirtes Töchterlein,

von Herbert Rösch, Wirt im Mauganeschtle