

Schupfnudeln mit Schwarzwälder Schinken & Feldsalat



Zutaten:

(Für 4 Personen)

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 60 g Mehl
- 40 g Stärke (Kartoffel- oder Maisstärke)
- 1 Ei
- Salz, Muskatnuss zum Würzen
- 2-3 EL Butterschmalz oder Bratöl
- 150 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- Nach Belieben: Feldsalat mit Essig-Öl-Senfdressing



Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser und 1 EL Salz ca. 20-30 Minuten kochen, bis diese weich sind. Am besten mit einem Messer einstechen, um zu prüfen, ob die Kartoffeln durchgehend weich sind. Die Kartoffeln abgießen und 5 Minuten abdampfen lassen.

Dann die Kartoffeln mit der Schale heiß durch die Kartoffelpresse auf ein Backblech drücken. Ausgebreitet können die Kartoffeln weitere 15-20 Minuten gut ausdampfen.

Mit Salz und Muskatnuss kräftig würzen. Mehl und Stärke darüber sieben und alles locker auf eine bemehlte Arbeitsfläche aufhäufen. Das Ei zugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Nach Bedarf zusätzlich Mehl zugeben, so dass der Teig gut formbar ist und nicht mehr an den Händen klebt.

Den Kartoffelteig in zwei Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 2 cm dicken Kartoffelwurst rollen. Nun walnussgroße, gleichmäßige Stücke abstechen. Die Stückchen zu fingerförmigen, ca. 6 cm langen Schupfnudeln formen („schupfen“). 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.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem gefetteten Blech ausgebreitet ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Vor dem Servieren die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum goldbraun anbraten.

Mit Schwarzwälder Schinken, Feldsalat und Dressing servieren.