



Schwäbische Schupfnudeln

Zubereitung

- 1 Aus Mehl, Wasser, Milch, Eiern, Salz und Pfeffer einen Teig zubereiten. Diesen solange kneten, bis er sich von der Schüssel löst.
- 2 Aus dem Teig etwa zwei fingerdicke (ca. 3 cm Durchmesser) Stränge rollen und in ca. 1 cm lange Stücke abteilen.
- 3 Aus den abgeteilten Teigstücken Schupfnudeln rollen („schupfen“) und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
- 4 Die Schupfnudeln abgedeckt mindestens 1 Std. ruhen lassen.
- 5 Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die abgetrockneten Schupfnudeln ins Wasser geben – ca. 5-10 Minuten kochen lassen (sie sollten dann an der Oberfläche schwimmen) – Schupfnudeln abseihen (mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen).
- 6 In einer Pfanne Butter oder Schmalz erhitzen und die gekochten Schupfnudeln goldgelb anbraten.

Zutaten

Für 4 Portionen:

750 g Mehl
125 ml Wasser
125 ml Milch
2 Eier
2 TL Salz
1 TL Pfeffer

Außerdem:

Küchenmaschine mit Rührhaken

Eine leckere
Variante ohne Kartoffeln.
Dazu passt Sauerkraut.