

Aprikosenknödel mit Schupfnudeln

Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
400 g Mehl
1-2 EL Speisestärke
2 Eier
100 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz

Zubereitung

Kartoffeln am besten schon am Vortag in reichlich Salzwasser kochen, über Nacht abkühlen lassen. Pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Backschüssel pressen. Eine Prise Salz, die 2 Eier Speisestärke und das Mehl nach und nach dazugeben. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl dazu geben und kneten bis sich der Teig sich von der Backschüssel löst. Zu einer Rolle formen, Walnuss große Stücke abtrennen, zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln formen und auf einem mit Mehl bestäubtem Teller sammeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Semmelbrösel darin goldgelb rösten.

Reichlich Salzwasser in einen großen Topf zum Kochen bringen, die Schupfnudeln darin ca. 5 Minuten (bis alle oben schwimmen) garen. Das Wasser soll nicht stark sprudelnd kochen, da sonst der Teig zerfallen kann. Schupfnudeln mit der Schöpfkelle entnehmen, in einer Schüssel nachziehen lassen. Zu den Semmelbröseln geben, wenden bis alles gleichmäßig mit Bröseln bedeckt ist. Anrichten und mit Zucker oder Puderzucker bestreuen – warm servieren. Aus dem gleichen Teig werden auch Zwetschgen- oder Aprikosenknödel zubereitet. Je eine Portion Teig rund und flach drücken, die Früchte damit umschließen und mit sanft rollenden Bewegungen innerhalb der Handflächen zu Knödel formen. Wenn es klebt - mit etwas mehr Mehl gelingt es bestens.

Und so sieht das fertige Gericht aus



Alternative Zubereitung für 4-6 Personen

15-20 reife und frische Aprikosen (Marillen)

Sie werden gewaschen, abgetrocknet und zur Hälfte bis an den Kern eingeschnitten. Der Kern wird entfernt und durch einen Würfelzucker ersetzt.

Zutaten für den Kartoffelteig

- 2 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 700 g Griffiges 550-er Weizenmehl / ... Menge ist abhängig von Kartoffelsorte *
- 100 g Weichweizengrieß
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz

Für die Brösel

- 200 g Paniermehl bzw. Semmelbrösel
- 100 g Butterschmalz
- 100 g Butter
- 30 g Brauner Zucker (Rohrzucker)

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser 45-60 Minuten (je nach Kartoffelgröße) kochen, das Kochwasser abschütten und die Kartoffeln ca. eine Stunde etwas abkühlen lassen. Pellen und in eine Backschüssel durch die Kartoffelpresse drücken, oder mit einem Kartoffelstampfer zu Brei zerdrücken.

Ein-zwei Stunden abkühlen lassen, die restlichen Zutaten dazugeben - das Mehl portionsweise hinzufügen und alles mit den Händen kneten, bis der Teig nicht mehr klebt und sich vom Schüsselrand löst *. Danach mit Mehl bestäuben und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig halbieren, beide Teigportionen jeweils zu einer ca. 30 cm langen Wurstform rollen. Aus der einen Hälfte werden die Aprikose- bzw. Marillknödel geformt, vom Rest werden Schupfnudel gefertigt.

Für die Knödel 2-3 Fingerdicke Stücke abschneiden, die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, zu einer ca. 1 cm dicken und runden Form drücken. Die mit dem Zuckerwürfel gefüllten Aprikosenknödel in die Mitte legen und mit den Händen zu einem Kloß formen, Ränder mit den Fingern gut verschließen und ablegen.

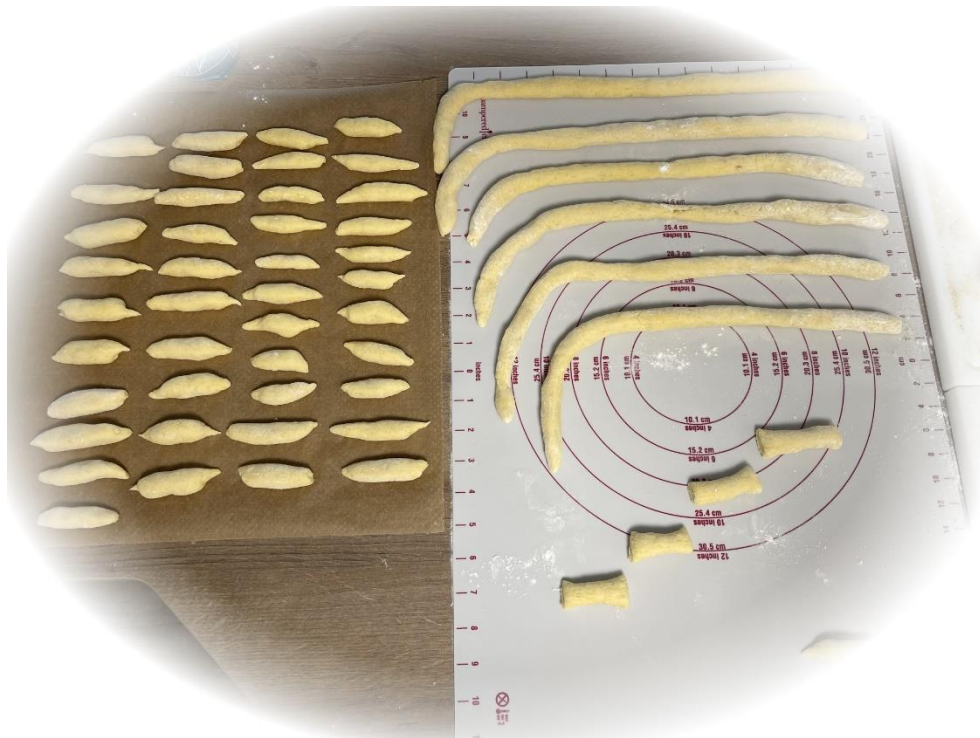
Für die Schupfnudeln werden die Teigportionen zu einer ca. 40 cm langen Nudel geformt, mit einem Teigschaber in etwa 5 cm lange Stücke geschnitten. Diese werden dann zwischen den Händen oder auf der Arbeitsfläche zu möglichst gleichförmigen Schupfnudeln geformt.

In einem großen Topf reichlich (4-5 Liter) Wasser zum Kochen bringen. Einen EL Salz dazugeben und jeweils 5-6 Knödel mit einem Kochlöffel hineingeben und gar ziehen lassen. Das Wasser sollte - während Knödeln gar ziehen, nicht mehr sprudelnd kochen, damit die Knödel nicht zerfallen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie gar, können entnommen und abgelegt werden. Das gleiche wiederholt man mit den Schupfnudeln, die können alle auf einmal im Kochwasser gar ziehen.

In einer großen Pfanne Butterschmalz, Butter und Rohrzucker schmelzen, die Semmelbrösel dazugeben und unter stetigem Rühren einige Minuten leicht bräunen. Anschließend in eine Backschüssel geben und die Knödel und Schupfnudel darin wälzen, bis sie ringsherum mit den Bröseln bedeckt sind. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und servieren.







Ergibt rund 16 Aprikosenknödel... und annähernd 100 Schupfnudel...