

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 25.11.2024

Schupfnudeln mit Wirsing und Röstzwiebeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schupfnudeln

500 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
1 Bund Schnittlauch
3 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl (Type 405)
2 EL Butter

Für den Wirsing

1 Kopf Wirsing, ca. 800 g
1 Zwiebel
20 g Butter
30 g Mehl
200 ml Gemüsebrühe, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Senf, mittelscharf
etwas Honig oder Apfeldicksaft
200 g Sahne
80 g Röstzwiebeln, ca. gekauft oder selbstgemacht

Zubereitung

1. **Für die Schupfnudeln** die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser, ca. 20 Minuten weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, bis die Kartoffeln rundum abgetrocknet sind.
2. Inzwischen Schnittlauch abbrausen und fein schneiden. Kartoffeln pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse auf einem sauberen Geschirrtuch verteilen.
3. Die Eier aufschlagen und mit dem Schnittlauch auf der Masse verteilen. Das Mehl gleichmäßig über die Kartoffeln sieben. Etwas Salz aufstreuen. Die Masse dann mit Hilfe des Tuches zu einem glatten Teig vermengen. Dazu immer im Wechsel einen Zipfel des Tuches greifen und zur Mitte ziehen, sodass sich die Zutaten vermengen. So lässt sich der Teig mischen, ohne dass er „leimig“ wird. Wird er zu viel und lange geknetet, verkleistert die Kartoffelstärke.
4. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu Strängen (Ø 2 cm, Länge ca. 30 cm) rollen und in etwa 3–4 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstückchen mit leicht bemehlten Händen rollen, sodass zwei spitz zulaufende Enden entstehen.
5. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin portionsweise bei milder Hitze leicht kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Schupfnudeln aus dem Topf heben und in einer großen Schüssel in kaltem Wasser kurz abschrecken. Schupfnudeln abtropfen lassen. Beiseitestellen.
6. **Den Wirsing** putzen, welke Blätter entfernen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Wirsing in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
7. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin goldgelb andünsten. Wirsing zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Das Mehl unterrühren und kurz anrösten.
8. Brühe nach und nach unterrühren und weitere ca. 8-10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Honig würzen.
9. Die Sahne unter den Wirsing mischen und weitere ca. 2-3 Minuten (je nachdem, wie bissfest der Wirsing werden soll. Hier entscheidet der persönliche Geschmack) dünsten.
10. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln darin schwenken und erhitzen.
11. Wirsing mit Röstzwiebeln bestreuen, erneut abschmecken und mit den Schupfnudeln anrichten und servieren.

Tipp: selbst gemachte Röstzwiebeln: 2-3 Zwiebeln abziehen und, in Ringe, Würfel oder Spalten schneiden. Mit etwas Salz sowie Pfeffer würzen. Etwa 500 ml Frittieröl erhitzen. Die Zwiebeln darin portionsweise goldbraun frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.