

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



G'schupfte Nudla für 4 Lüüt **(Schupfnudeln als Beilage für 4 Personen)**

- 500g vorwiegend fest kochende, besser mehligere Erdäpfel
- 3 Eigelb
- 60g Mehl
- 60g Stärkemehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Die Erdäpfel in der Schale weich kochen, heiß schälen und 10 min. ausdampfen lassen. In einem Topf leicht 3 l Wasser zum Kochen bringen. Die Erdäpfel passieren, mit einem Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei Stärke und Mehl nach Bedarf langsam einarbeiten. Den Teig kurz ruhen lassen. Jetzt den Teig in Murrengröße zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln abdrehen und ins leicht wallende Salzwasser geben. Ab der letzten Nudel ca. 10 min. gar ziehen lassen. In kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten.

G'schupfte Chrudnudla (Krautschupfnudeln):

Die Schupfnudeln mit rohem Sauerkraut oder meinem Jungkraut in Butterschmalz goldgelb anbraten.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at