

Bärlauch-Schupfnudeln

*mit Bärlauch aus den
Bad Radkersburger Murauen*

ca. 8 Portionen

Zutaten

- 150 g Bärlauch
- 40 ml prickelndes Long Life
- 400 g mehlig kochende Erdäpfel, z.B. Sorte „Berta“
- 8 Eigelb
- 150 g glattes Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss & gemahlener Kümmel
- Butter

Zubereitung:

Den frischen Bärlauch waschen und mit ca. 40 ml prickelndem Long Life zu feinem Bärlauchpesto pürieren.

Die mehligten Erdäpfel kochen, schälen und anschließend fein pürieren. Erdäpfelpüree und Bärlauchpesto mit Eigelb und Mehl vermengen und die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel abschmecken.

Anschließend den Teig 15 Minuten rasten lassen.

Chef Hannes kocht:



Nun können die Schupfnudeln geformt werden: Ein möglichst gleichmäßiges Ergebnis bekommt man, wenn man den Teig portionsweise in ca. 2 – 3 cm dicke Rollen formt. Diese Rollen anschließend in 1,5 – 2 cm lange Stücke schneiden. Die Teigportionen können dann in an den Enden spitz zulaufende Schupfnudeln geformt werden.



Die Schupfnudeln zum Garen in siedendes Salzwasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend abschöpfen und in einer Pfanne mit reichlich Butter sautieren.

Chef Hannes kocht:

Dazu passt:

Unsere Bärlauch-Schupfnudeln sind eine tolle Beilage für viele Fleischgerichte, wie einem Rindersteak oder Putenmedaillons – oder können ganz fleischfrei mit frischem Bärlauchpesto genossen werden:



Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“ mit dem Team der Parktherme-Gastronomie