

Erdäpfelnudeln gefüllt und ungefüllt

ZUTATEN:

ca. 1 kg mehlige Kartoffeln

ca. 30 - 40 dag Mehl

Salz

1 Ei

Fülle:

Speckwürfel

eventuell 1 Knacker

Schlagobers zum Übergießen

Rama zum Befetten der
Rein



ZUBEREITUNG:

Kartoffeln weich kochen, Mehl in die Rührschüssel geben und die gekochten und geschälten Kartoffeln durch die Presse drücken, Salz und Ei beifügen und mit dem Knetaken zu einem feinen Teig verrühren. Diesen auf das bemehlte Nudelbrett oder die Arbeitsfläche geben. Rama in einer Rein zergehen lassen und die Masse zu kleinfingerdicken Nudeln formen und dicht nebeneinander in die Rein geben.

Für die gefüllten Nudeln den Teig auswalken und in Streifen schneiden, mit Speck (und eventuell auch mit Knacker vermischt) belegen und zusammenschlagen.

In eine befettete Rein bzw. Auflaufform geben und bei 180 °C schön braun backen. Kurz vor dem Fertigwerden die Erdäpfelnudeln mit etwas Schlagobers übergießen.

Bei uns gibt es auch zu den ungefüllten Erdäpfelnudeln Sauerkraut.

