

Rezepttipp: **FINGERNUDELN ... AUCH BUBENSPITZLE GENANNT**



Quelle Bild: Dt Küche: GU Verlag / Foto: Silvio Knezevic

Zutaten für 4 Personen

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 3 EL Butter
- 80 g Mehl und etwas mehr zum Arbeiten
- 40 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 EL Butterschmalz

Aufwand:

Für die Zubereitung brauchen Sie etwa 50 Minuten, die Garzeit beträgt 20 Minuten.

Und so geht's:

- ① Die Kartoffeln waschen und ungeschält in ausreichend Salzwasser oder auch im Dampf in 20 bis 25 Minuten gar kochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Dies am besten bereits am Vortag erledigen.
- ② Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel oder auf eine bemehlte Arbeitsfläche drücken. 50 g Mehl, Speisestärke, geschmolzene Butter und die Eigelbe dazugeben, mit Salz und Muskat abschmecken. Aus den Zutaten einen homogenen Teig kneten, der nicht mehr klebt. Bei Bedarf das übrige Mehl einarbeiten.
- ③ Vom Teig ein Stück abnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Handflächen zu einer fingerdicken Rolle formen. Davon Stücke von ca. 5 cm Länge abstechen und diese an den Enden spitz rollen. Auf diese Weise den kompletten Teig verarbeiten.
- ④ In einem weiten Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Die Fingernudeln darin 4 bis 5 Minuten (je nach Dicke) garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
- ⑤ In einer großen Pfanne das Butterschmalz schmelzen. Darin die Fingernudeln bei mittlerer Hitze rundum leicht braun anbraten.



Weitere Rezeptideen

finden Sie in:

Matthias F. Mangold

Deutsche Küche neu entdeckt!

Gräfe und Unzer Verlag

200 Seiten, mit ca. 400 Farbfotos

ISBN: 978-3-8338-4473-7