

Tarhonya Nudelgraupen

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Type 405
½ TL Salz
5 Eier Größe M (60 – 63 Gramm)

Als Beilage für 4 Portionen:

200 g Nudelgraupen
100 g Fett (Schweineschmalz)
1 Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie
200 ml Wasser

Oder:

5 g Paprikapulver, edelsüß

Auch :

50 g Tomaten
100 g Paprikaschoten

Zubereitung :

Für die Herstellung des Teiges für Tarhonya das Mehl auf das Backbrett häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken. Salz gleichmäßig über das Mehl streuen. In die Mulde die aufgeschlagenen Eier geben, mit etwas Mehl verrühren. Dann mit den Händen aus den Zutaten einen festen, aber geschmeidigen Teig kneten.

Abgedeckt etwa eine Stunde antrocknen lassen.

Den Teig in handliche Brocken teilen und durch ein grobes Drahtsieb auf ein bemehltes Brett reiben.

Die so entstandenen Nudelgraupen auf dem bemehlten Nudelbrett über Nacht trocknen lassen. Die getrockneten Nudelgraupen können auch länger aufbewahrt werden.

Die Nudelgraupen zunächst in einem feinen Sieb portionsweise etwas schütteln, um sie vom Mehl zu befreien. Danach durch ein etwas gröberes Sieb sieben um die ganz feinen Krümel zu trennen. Diese für Suppeneinlage verwenden.

Für Tarhonya als Beilage nun 200 g Nudelgraupen abmessen. In einem Topf das Fett erhitzen, die fein geschnittene Zwiebel goldgelb anrösten. Die Nudelgraupen dazugeben, mit 200 ml Wasser aufgießen. Salzen, mit Petersilie würzen und zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen (Garprobe).

Wichtig beim Tarhonya ist, dass die Zwiebeln in ungarischem Schweineschmalz geschmort werden. Je nach späterer Verwendung wird noch edelsüßer Paprika über die gerösteten Zwiebeln gestreut. Dazu unbedingt den Topf von der Kochfläche ziehen, damit der Paprika nicht zu heiß und damit bitter wird. Auch frische Tomaten oder Paprikaschoten werden manchmal unter das Tarhonya gemischt.

