

Nussnudeln

Das folgende Rezept hat mir eine österreichische Internet-Bekannte zugeschickt. Ich habe es „eingedeutscht“, das heißt die Mengenangaben in Gramm umgerechnet und für die österreichischen Begriffe die entsprechenden deutschen Begriffe verwendet.

Zutaten :

300 g mehligte Kartoffeln (Erdäpfeln)
1 Eigelb (Dotter)
2 El Weichweizengrieß
2 El Mehl
20 g weiche Butter
1 Prise Salz

gemahlene Walnüsse (nach belieben)
Puderzucker

Zutaten für Zwetschkenröster :

(für 3 - 4 Portionen)

500 g Zwetschken (am Besten Spätzwetschgen)
100 ml Wasser
50 - 150 g Zucker - je nach Geschmack und Süße der Früchte
1 Zitrone
1 kleines Stück Zimtrinde
2 Gewürznelken



Zubereitung :

Die Kartoffeln (Erdäpfel) kochen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse auf ein bemehltes Brett pressen. (Ist eine schmerzliche Angelegenheit, aber die Kartoffelmasse soll ausdampfen und dadurch schön trocken werden.)

Mit Mehl, Grieß, Butter, Eigelb (Dotter) und Salz zu einem glattem Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen, Stücke abschneiden und daraus etwa kleinfingerdicke Nudeln rollen (wuzzeln).

Die Nussnudeln in leicht gesalzenem Wasser ziehen (nicht wallend kochen) lassen bis die Nudeln an die Oberfläche steigen. (Sollte nach spätestens 4 – 6 Minuten so weit sein, sonst ist etwas bei der Teigherstellung schief gegangen.)

In einer beschichteten Pfanne die Nüsse leicht anrösten und die gut abgetropften Nudeln darin wälzen. Die Nussnudeln mit Puderzucker bestäuben.

dazu passt sehr gut Apfelkompott oder Zwetschkenröster.

Für den Zwetschkenröster :

Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde und Gewürznelken im Wasser aufkochen.

Die Zwetschken entkernen und halbieren, aufkochen lassen und zugedeckt weichdünsten (erkennt man daran, dass sich die Schale löst und ringelt und die Zwetschken anfangen zu zerfallen).

Das Kompott abkühlen lassen, eventuell mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt servieren.