

Schlanganker oder Sperrknecht

Zutaten für 4 Portionen:

500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag,

120 g Mehl,

1 Ei,

2 EL Hartweizengrieß,

Salz,

frisch geriebene Muskatnuss,

¼ l Milch.

Zubereitung :

Die Kartoffeln am Vortag kochen und im kühlen Keller oder im Kühlschrank bis zum nächsten Tag kühlen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Spätzlepresse oder ein Sieb drücken. Mit Mehl, dem Ei und dem Grieß zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. (Je nach Feuchtigkeit der Kartoffeln mehr Mehl verwenden.) Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 10 Min. ruhen lassen. Den Kartoffelteig Portionsweise auf dem bemehlten Nudelbrett zu daumendicken Würsten ausrollen und in der Länge auf die Breite der Blechkachel anpassen. Dicht nebeneinander in die Blechkachel setzen. Die Milch kurz aufkochen und heiß angießen so dass die Schlanganker nur zu 2/3 in der Milch liegen.



Bei 200 °C mit Ober- Unterhitze 40 Min. backen. Die Schlanganker sollen oben eine braune Kruste bekommen. Unten backt die Milch ein und gibt ebenfalls eine Kruste.

Zu diesem Rezept schrieb uns Steffen F. : "Meine Mutter macht die Schlanganker ohne Zugabe von Grieß, in den Guß kommt noch Sahne und dazu gibt es bei uns in Fachsenfeld eine Kartoffelsuppe."

Da sagt der Kochbär „Danke Steffen für diesen Tipp!“

Sperrknecht :

Legt man auf die unterste Schicht quer noch eine zweite Schicht, nennt man das bei den Schwaben Sperrknecht.

Tipp der Aalener Kochbären :

Die Schlanganker ergeben mit Sauerkraut eine eigene Malzeit. Sie können aber auch als Beilage (zusammen mit Kraut oder einer Soße) zum Fleisch gereicht werden.

In Bayern nennt man diese Kartoffelnudeln "Fingernudeln" oder "Bruckbaam".

(Das Rezept ist ähnlich)

Bruckbaam = Brückenbäume, wie bei einer Brücke aus Holz liegen die Kartoffelnudeln nebeneinander.