

Rezept des Monats Februar 2014

Kartoffelteig - Grundrezept

Zutaten:

- * 500 g mehlig-e Erdäpfel
- * 100 g griffiges Mehl
- * 70 g Weizengrieß
- * 2 Eier
- * 50 g Butter
- * Salz

Zubereitung:

Variante 1:

Kartoffeln in der Schale kochen, kalt abschrecken und schälen, danach gut überkühlen. Am besten wird der Teig wenn die Kartoffeln Kühlschranktemperatur haben. Die Kartoffeln werden anschließend durch die Kartoffelpresse gedrückt, mit flüssiger Butter, dem Mehl und dem Grieß, Salz und den Eiern rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Variante 2:

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, geviertelt und in wenig Salzwasser weich gekocht. Anschließend werden die Kartoffeln auf ein Backblech gegeben und für einige Minuten in ein mittelheißes Rohr gestellt, damit die restliche Flüssigkeit ausdampfen kann. Danach noch heiß durch ein Passiersieb drücken und abgekühlt mit den restlichen Zutaten rasch verkneten.

Tipp:

Kartoffelteige kann man sehr vielfältig weiterverarbeiten. Ob als Knödel mit oder ohne Fülle, als Schupfnudeln süß oder pikant. Speisen aus Kartoffelteig schmecken immer.

Weiterverarbeitung:

Knödel:

Der beschriebene Kartoffelteig wird auf einem bemehlten Brett zu einer mittelgroßen Rolle geformt. Mit einer Teigkarte werden gleichgroße Stücke abgetrennt, die dann mit bemehlten Händen zu Knödel geformt werden. Die Knödel lässt man dann im kochenden Salzwasser etwa 10 Minuten mehr ziehen als kochen.

Gnocchi:

Der Kartoffelteig wird auf einem bemehlten Brett zu einer daumendicken Rolle geformt. Mit einer Teigkarte werden nun nussgroße Stücke von der Teigrolle abgetrennt, die dann mit bemehlten Händen zu Knödeln geformt und mit Gabelzinken etwas eingedrückt werden.

Schupfnudeln:

Aus daumendicken Rollen schneidet man kleine, längliche Stücke ab und formt sie mit bemehlten Händen zu (an den Enden spitzen) Nudeln. In Salzwasser 5 Minuten kochen, abseihen und in Butter schwenken. Man kann sie auch in eine gut befettete Pfanne geben und im Rohr knusprig backen.

Dieses Rezept drucken