



# Echte Schwäbische Schupfnudeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Die schwäbische Antwort auf die italienischen Gnocchi; neben den Spätzle des Schwabens liebste Beilage

## Zutaten

- 700 g Pellkartoffeln, vom Vortag, noch warm geschält
- 200 g Mehl
- 50 g Grieß
- 2 - 3 ganze Eier
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und zu einem geschmeidigen, nicht zu weichen Teig verkneten.

### Schritt2

Ist der Teig zu fest, ein Ei unterheben, ist er zu weich und zu klebrig, etwas mehr Mehl zugeben.

### Schritt3

Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, kurz ruhen lassen.

### Schritt4

### Schritt5

Zuerst eine etwa 3 cm dicke Rolle formen und etwa 1,5 bis 2 cm dicke Stücke abschneiden. Mit der flachen Hand zu etwa 5 bis 7 cm langen Schupfnudeln formen.

### **Schritt6**

In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze sieden lassen.

### **Schritt7**

Wenn alle an der Oberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausfangen und in kaltem Wasser abschrecken.

### **Schritt8**

In heißem Butterschmalz goldbraun anschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** pellkartoffeln, schupfnudeln, schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/echte-schwaebische-schupfnudeln/>