

Fingernudeln

Zutaten:

- Kartoffeln, mehligkochend 500 g
- Mehl, doppelgriffig 250 g (Wiener Griesler)
- 1 Ei
- Salz
- Butterschmalz, 200 g
- Grobes Meersalz fürs Blech

Zubereitung:

Ungeschälte, gewaschene Kartoffeln auf ein Blech mit grobem Salz legen. Im Backofen bei Umluftfunktion und 180 °C ca. 30 Minuten backen, bis die Schale knusprig und die Kartoffeln weich sind. Kurz abkühlen lassen, dann halbieren und mit der Schale nach oben in die Kartoffelpresse geben und durchdrücken. Jeweils die Schale herausnehmen, nächste Kartoffel durchdrücken. Jetzt Mehl dazu – aufgemerkt – am Ende brauchen wir noch Mehl zum Ausrollen! Erst wenn die trockenen Zutaten, also Mehl und Kartoffeln vermengt sind, kommt das feuchte Ei dazu. Und dann erst darf geknetet werden. Dann formt man fingerlange dicke Nudeln, indem man erst ne Wurst macht, dann die fingerdicken Stücke absticht und diese mit einer Hand über die Arbeitsfläche ausrollt. Die Fingernudeln auf eine Matte mit bisserl Mehl legen. Diese in kochendem Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Mit Schaumkelle rausnehmen und auf ein Blech legen. Später in einer Bratpfanne ausbacken.

Rezept aus TVA Beste Reste

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Christoph Hauser

