



Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 30.09.2019

Schupfnudeln mit Spinat und marinierter Birne

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schupfnudeln

500 g mehliges Kartoffeln
etwas Salz
3 Eier
100 g Mehl
50 g Butterschmalz

Für Spinat und Birnen

80 g Zucker
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
2 Birnen (z. B. die Sorte Conference)
800 g Wurzelspinat (Freilandware)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und etwas Salz zugeben. Zugedeckt weichkochen.
2. Währenddessen für die Birnen Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf sirupartig einkochen. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben. Kurz ziehen lassen.
3. Die Birnen waschen, trockenreiben und längs in Achtel schneiden, Kerngehäuse ausschneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Birnen darin auf den Fruchtfleischseiten kurz anbraten, dann in den Sirup einlegen.
4. Kartoffeln abgießen, im Topf auf der noch heißen Herdplatte etwas ausdampfen lassen. Kartoffeln dann pellen und noch lauwarm durch eine Kartoffelpresse drücken.
5. Die Kartoffelmasse auf einem sauberen Geschirrtuch verteilen. Die Eier aufschlagen und auf der Masse verteilen. Das Mehl gleichmäßig über die Kartoffeln sieben. Etwas Salz aufstreuen. Die Masse dann mit Hilfe des Tuches zu einem glatten Teig vermengen. Dazu immer im Wechsel einen Zipfel des Tuches greifen und zur Mitte ziehen, sodass sich die Zutaten vermengen. So lässt sich der Teig mischen, ohne dass er „leimig“ wird. Wird er zu viel und lange geknetet, verkleistert die Kartoffelstärke.
6. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu Strängen (Ø ca. 30 cm) rollen. In etwa 3–4 cm lange Stückchen schneiden. Die Teigstückchen mit leicht bemehlten Händen rollen, sodass zwei spitz zulaufende Enden entstehen.



7. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin portionsweise sacht köcheln lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Schupfnudeln aus dem Topf heben und in einer großen Schüssel in kaltem Wasser kurz abschrecken. Schupfnudeln abtropfen lassen.
8. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln zugeben und unter Schwenken erhitzen und kurz warmhalten.
9. Den Spinat verlesen, dicke Stiele entfernen. Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.
10. In einer Pfanne das Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin leicht anbraten. Dann den Spinat zugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Birnen etwas abtropfen lassen. Spinat und Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Schupfnudeln darauf verteilen und servieren.