

Salbei-Schupfnudeln mit Apfel-Holunder



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** 60 min.

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser weich garen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech geben und im Ofen etwa 15 Minuten ausdampfen lassen. Die Kartoffeln herausnehmen und möglichst heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen für den Apfel-Holunder die Holunderbeerdolden waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen und die Beeren mit einer Gabel von den Stielen abstreifen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in Spalten schneiden. Die Wacholderbeeren und den Sichuanpfeffer im Mörser zerstoßen.

3. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit dem Rotwein und dem Aceto balsamico ablöschen. Salz und zerstoßene Gewürze hinzufügen. Einmal aufkochen und die Holunderbeeren dazugeben. Zugedeckt 5 bis 10 Minuten dünsten. Dann die Apfelspalten hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.

4. Für die Schupfnudeln das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Die Kartoffeln daraufgeben. Eine Mulde hineindrücken und Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Mit einer Teigkarte den Teig vorsichtig miteinander mischen, sodass alle Zutaten grob vermengt sind. Die Hände mit Speisestärke bepudern und aus der Masse eine Rolle (etwa 25 cm lang) formen. Mit der Teigkarte 1 cm breite Scheiben abstechen. Diese auf der bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Rollen formen. Die Schupfnudeln in siedend heißem Salzwasser 7 bis 8 Minuten gar ziehen lassen.

5. Salbei waschen, gut trocken tupfen und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne in der Butter kräftig anbraten. Schupfnudeln mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Salbeibutter schwenken. Mit dem Apfel-Holunder servieren.

Tipp: Wenn es einmal schnell gehen soll, können Sie auch Schupfnudeln aus dem Kühlregal verwenden.

Zutaten

Für 4 Personen

Zutaten

****Für die Schupfnudeln:****

500 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

150 g Dinkelmehl

1 Ei

Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

Speisestärke und Mehl zum Verarbeiten

3 Stiele Salbei

60 g Butter

****Für den Apfel-Holunder:****

200 g Holunderbeerdolden

4 Äpfel (z.B. Herbstprinz oder Jonagold)

4 Wacholderbeeren

1 TL Sichuanpfeffer

2 EL brauner Zucker

175 ml Rotwein

1 EL Aceto balsamico

Salz