

Chef Hannes kocht:



Kürbis-Schupfnudeln

aus Bad Radkersburger Edelkürbis

8 Portionen

Zutaten

- 500 g gekochten & pürierten Muskatkürbis
- 150 g mehlig kochende Erdäpfel, z.B. Sorte „Berta“
- 6 Eigelb
- 150 g glattes Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss & gemahlener Kümmel
- Butter

Zubereitung:

Die mehligten Erdäpfel kochen, schälen und anschließend fein pürieren. Das Erdäpfel- & Kürbispüree mit Eigelb und Mehl vermengen und die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel abschmecken.

Anschließend den Teig 15 Minuten rasten lassen.

Nun können die Schupfnudeln geformt werden: Ein möglichst gleichmäßiges Ergebnis bekommt man, wenn man den Teig portionsweise in ca. 2 – 3 cm dicke Rollen formt. Diese Rollen anschließend in 1,5 – 2 cm lange Stücke schneiden. Die Teigportionen können dann in an den Enden spitz zulaufende Schupfnudeln geformt werden und auf einer bemehlten Ablagefläche zwischengelagert werden.

Chef Hannes kocht:

Die Schupfnudel zum Garen in siedendes Salzwasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend abschöpfen und in einer Pfanne mit reichlich Butter sautieren.

Dazu passt:

Unsere Kürbis-Schupfnudeln sind eine tolle Beilage zu vielen herbstlichen Gerichten – in den Restaurants der Parktherme werden sie zum Beispiel zum Hirschrücken mit Speck, Wirsing, Rotkrautkroketten und Holunder-Glacé serviert:



© Parktherme Bad Radkersburg

Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“ mit dem Team der Parktherme-Gastronomie