Frittierte Kartoffel-Schupfnudeln mit süß-sauerer Sauce

Kross und knusprig frittiert

Schupfnudeln sind schnell zubereitet. Sei es aus Kartoffeln oder mit Weizenmehl. Nur das Ausrollen der Schupfnudeln mit der Hand benötigt dann doch etwas Zeit.

Manchmal kann man sich auch schnell mit industriell gefertigten Schupfnudeln aus der Packung behelfen. Hat man ein gutes Produkt gekauft, schmecken diese auch sehr gut. Wenn man sich nicht daran stört, dass jede Schupfnudel der anderen in der Form gleich aussieht.

Schupfnudeln kann man in kochendem Wasser garen. Oder in Fett in der Pfanne braten.

Man kann sie aber auch frittieren, wie ich jetzt feststellen musste. Sie haben eine gewisse Anmutung wie frittierte Pommes frites. Oder auch wie frittierte Käsestangen, die man manchmal

beim Discounter im Tiefkühlfach bekommt.

Aber sie schmecken gut. Kross und knusprig. Wie sie sein sollen.

Bei mir gibt es dazu einfach eine süß-sauere Sauce zum Würzen und Garnieren.

Für 2 Personen

- 1 kg Kartoffel-Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- süß-sauere Sauce
- Salz

Zubereitungszeit: 5 Min.

Mit süß-sauerer Sauce

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Schupfnudeln darin 5–6 Minuten kross frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit süß-sauerer Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Schupfnudeln in Whiskey-Sahne-Sauce

Beim Flambieren

Ich habe bei den Schupfnudeln auf industriell gefertigte Schupfnudeln zurückgegriffen. Sie sind einfach zuzubereiten, und schmecken lecker.

Für die Zukunft werde ich aber mal im Hinterkopf behalten, dass ich Schupfnudeln auch einmal frisch aus Kartoffelmasse

zubereite und das Rezept hier veröffentliche.

Ich brate die Schupfnudeln zusammen mit kleingeschnittener Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Butter an.

Wenn alle Zutaten genügend Röststoffe haben, lösche ich mit einem Schuss Whiskey ab und flambiere das Gericht.

Dann kommt noch etwas Sahne hinzu.

Und verfeinert mit frischem, kleingeschnittenem Basilikum.

Garniert wird das Ganze mi frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Für 2 Personen

- 1 kg Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- 2 milde Bio-Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Scotch-Whiskey
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Topf Basilikum
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine große Portion Butter in zwei Pfannen erhitzen.

Schupfnudeln und Gemüse in die Pfannen geben und unter Rühren 10 Minuten kross braten.

Mit einem Schuss Whiskey ablöschen und flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum dazugeben.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schupfnudeln-Pfanne

Wenige Zutaten, sehr kross in der Pfanne gebraten

Einfach. Aber lecker.

Ich verwende Schupfnudeln aus der Packung. Und bereite sie nicht selbst zu.

Dazu einige Eier.

Und frisch geriebener Grano Padano für Würze.

Damit ist das Gericht eigentlich fertig.

Für 2 Personen

- 800 g Schupfnudeln (2 Packungen à 400 g)
- 6 Eier

- 100 g geriebener Grano Padano
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schupfnudeln darin 10 Minuten auf allen Seiten kross anbraten.

Eier aufschlagen und darüber geben. Gut vermischen und einige weitere Minuten braten.

Käse darüber geben und erneut gut vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schupfnudeln mit Speck und Gemüse

Sehr lecker

Ein Gericht für die Pfanne.

Industriell hergestellte Schupfnudeln. Die mich dieses Mal nicht so besonders überzeugt haben.

Es schmeckt ein wenig merkwürdig, wenn man Schupfnudeln auf dem Teller hat, die alle die gleiche Größe und Form haben. Also weit davon entfernt, wenn man diese selbst zubereitet.

Dazu etwas Bauchspeck für Würze.

Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Garniert mit Parmigiano Reggiano und Petersilie.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen Schupfnudeln (à 300 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Schupfnudeln, Speck und Gemüse darin unter Rühren 10 Minuten kross braten. Salzen und pfeffern.

Schupfnudeln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schupfnudeln-Pfanne

Schupfnudeln kann man leicht selbst zubereiten, aus Mehl oder Kartoffeln und Eiern. Wie Gnocchi oder Kroketten.

Bei diesem Rezept habe ich den leichteren Weg gewählt und zwei Packungen Kartoffel-Schupfnudeln verarbeitet, die schon fertig zubereitet waren.

Dazu kommen noch durchwachsener Bauchspeck und Champignons.

Fertig ist ein leckeres Gericht, das einfach in zwei Pfannen zubereitet wird. Unbedingt die Zutaten gute 10 Minuten kross und knusprig für viele Röststoffe anbraten.

[amd-zlrecipe-recipe:675]