

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Waldviertler Mohnnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
60 g Kartoffelstärke
50 g Mehl
Mehl, für die Arbeitsfläche
1 EL Butter
100 g Waldviertler Graumohn
80 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
Feines Salz

Die Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend abseihen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und optional zudem durch ein Sieb streichen. Kartoffelstärke, Mehl und ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (je weniger kneten desto besser). Zu einer Rolle formen und kurz rasten lassen. Einen Topf mit Wasser aufstellen und leicht salzen. Aus dem Kartoffelteig Scheiben abschneiden, zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu Schupfnudeln formen. Diese im kochenden Wasser einmal aufkochen und etwa 4 bis 5 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, den Waldviertler Graumohn darin abschwemmen, eine Prise Salz etwas Zucker und etwas vom Abschöpfwasser der Schupfnudeln dazugeben. Schupfnudeln mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und zur Mohnmischung geben. Durchschwenken, anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.