

Kartoffelteig für Paunzen, Krokette, Schupfnudeln



Zutaten

300 g Kartoffel

150 g Mehl

1/2 TL Salz

1 TL Öl

Butterschmalz oder

Butter-Öl-Gemisch

1 - 2 EL Zucker

100 g Sahne

200 g Milch

Zubereitung

Kartoffel kochen und auskühlen lassen (am besten vom Vortag) und 10-12 Sek / Stufe 6 zerkleinern.

Mehl, Salz und Öl dazugeben, 10 Sek / Stufe 6 vermischen.

Kartoffelteig 10 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne in etwas Butterschmalz oder Butter-Öl-Gemisch braun braten.

Zucker über die Paunzen streuen, Sahne mit Milch mischen und über die Paunzen gießen. Deckel drauf und kurz dünsten lassen.

Tipp: Erdäpfelpaunzen nur braten und mit Sauerkraut servieren.

Variation: für Krokette Teigstücke mit Mehl, Ei und Brösel panieren und in schwimmendem Fett rausbacken.

Für Schupfnudeln die Teigstücke auf dem Brett mit der Hand rollen, bis die Enden dünner als die Mitte sind. In einer beschichteten Pfanne in etwas Butter(schmalz) braten. Pfanne immer wieder schupfen, damit sich die Nudeln drehen und von allen Seiten braun werden.