

## KREUZKÜMMEL-SCHUPFNUDELN MIT SCHALOTTEN-THYMIANSAUCE

### ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden

Kochen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Schupfnudelteig:

500 g mehlig kochende Kartoffeln, z. B. Bintje

1 Ei

60-80 g Mehl

Salz, Pfeffer

1½ TL Kreuzkümmel, geröstet und gemörsert

Mehl zum Formen der Schupfnudeln

Bratbutter oder Bratcrème

Schalotten-Thymiansauce:

200 g kleine Schalotten

2 EL Mehl

30 g Butter

2 dl Rotwein oder Bouillon

2 dl Bouillon

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

2-3 Zweige Thymian

Garnitur:

50 g Crème fraîche

Thymian



### ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig Kartoffeln schälen, in gleichmässige Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abgiessen und in der Pfanne nochmals auf die warme Herdplatte stellen, abdecken, Wasser vollständig verdampfen lassen. Durch das Passe-vite in eine Schüssel treiben, auskühlen lassen. Ei, Mehl und Gewürze darunter rühren, bis die Masse glatt, weich und formbar ist.

**2** Für die Schupfnudeln Teig auf Mehl zu 1 cm dicken Rollen formen und 3 cm lange Stücke schneiden. Diese mit bemehlten Händen zu kleinen, an den Enden zugespitzten Würstchen formen. Auf ein bemehltes Küchentuch legen. Schupfnudeln portionenweise in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Beiseite stellen.

**3** Für die Sauce Schalotten und Mehl in der Butter andünsten. Mit Rotwein und/oder mit Bouillon ablöschen. Unter ständigem Rühren aufkochen, würzen. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, bis die Schalotten gar sind.



**4** Schupfnudeln in Bratbutter goldbraun anbraten.

**5** Schupfnudeln und Sauce auf Teller anrichten. Mit Crème fraîche und Thymian garnieren.

Mit gedämpftem Saisongemüse servieren.

Statt Kreuzkümmel normalen Kümmel verwenden.

