

Receptet Friedrich Schiller Gimnázium és Kollégium

Krumplis nudli (supfnudl)

Hozzávalók:

1 kg krumpli,
40 dkg liszt,
1 tojás,
10 dkg zsemlemorzsa,
4 dkg zsír,
só.

Elkészítés:

A krumplit megfőzzük, forrón meghámozzuk, áttörjük és húlni hagyjuk. Ha kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, tojást és a sót. Tésztát gyúrunk belőle.

Lisztezett deszkán fél cm vastagra kinyújtjuk, a lapból kb. 5 cm széles csíkokat vágunk, a csíkokat 1 cm széles darabkákra vágunk és egyenként nudlivá sodorjuk.

Vizet forralunk, sót és egy kis zsírt teszünk bele. Ebbe tesszük a nudlit, lassan főzzük.

Miután feljöttek a víz tetejére feljöttek, még 10 percig főzzük, majd kivesszük.

A zsemlemorzsat a zsíron megpirítjuk, a kifőtt nudlikat beleforgatjuk.

Tálalhatjuk porcukrossal, lekvárral vagy kompóttal, illetve megsózva és salátával / savanyúsággal, de is.

Nouilles de pommes de terre

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre,
40 dkg de farine,
1 œuf,
10 dkg de chapelure,
4 dkg de graisse,
sel.

Préparation :

Faire bouillir les pommes de terre, les éplucher, les écraser et les laisser refroidir. Une fois refroidies, ajoutez la farine, les œufs et le sel. Pétrir la pâte.

Sur une planche farinée, la pâte est étirée sur une épaisseur d'un demi-cm, env. Coupez des lanières de 5 cm de large, coupez les lanières en morceaux de 1 cm de large et tordez-les individuellement en nouilles.

Faites bouillir de l'eau, ajoutez du sel et un peu de graisse. Mettez-y les nouilles, faites cuire lentement.

Une fois qu'elles sont montées au-dessus de l'eau, faites cuire encore 10 minutes, puis retirez-les.

Nous faisons frire la chapelure sur la graisse, nous y transformons les nouilles cuites.

Elles peuvent être servies avec du sucre en poudre, de la confiture ou de la compote, ou salées et avec de la salade / cornichons, aussi.

Lycée et collègue Friedrich Schiller

Kartoffel-Nudel (supfnudl)

Zutaten:

1 kg Kartoffeln,
1 kg Nudeln,
1 Ei,
10 dkg Semmelbrösel,
4 dkg Fett,
Salz.

Vorbereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen, pürieren und abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, fügen Sie das Mehl, die Eier und das Salz hinzu. Kneten Sie den Teig.

Den Teig auf einem bemehlten Brett ca. einen halben Zentimeter dick ausziehen, 5 cm breite Streifen abschneiden, die Streifen in 1 cm breite Stücke schneiden und einzeln zu Nudeln drehen.

Wasser kochen, Salz und ein wenig Fett hinzufügen. Geben Sie die Nudeln hinein und kochen Sie sie langsam.

Sobald sie über dem Wasser aufgegangen sind, kochen Sie sie weitere 10 Minuten und nehmen sie dann heraus.

Das Paniermehl braten wir im Fett an, die gekochten Nudeln wenden wir darin.

Sie können mit Puderzucker, Marmelade oder Kompott serviert werden, aber auch gesalzen und mit Salat/Gurken.

Friedrich Schiller Gymnasium und -Kolleg