



DAMPFNUDELN MIT KARTOFFELSUPPE

und Vanillesoße

Informationen:

- Für 5 Personen
- Kostet etwa 2,50 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer vom Dampfnudelteig und der Kartoffelsuppe liegt um die 3 Stunden
- Die Zubereitung der Dampfnudeln, wenn der Teig fertig ist, liegt dann so um 30-45 Minuten
- Ich würde Weißwein halbtrocken oder Bier und natürlich wie immer Mineralwasser dazu trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 102
- KJ: 429
- Fett: 3,6 g
- KH: 14,4 g davon 3,0 g Zucker
- Eiweiß: 2,6 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Zutaten für die Dampfnudeln:

FÜR DEN TEIG:

- 750 Weizenmehl Typ 405
- 470 l lauwarme Vollmilch
- 2/3 frische Hefe (rund 30 g)

- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Pfann mit einem dicht schließenden Glasdeckel

ZUM BRATEN:

- 3 EL Butterschmalz
- 3 TL Salz
- Wasser

Zutaten für die Kartoffelsuppe:

- 25 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Zwiebeln (etwa 2 mittelgroße Zwiebeln)
- 1 Stange frischer Lauch
- 1 kg Kartoffeln mehligkochend
- 400 g Karotten
- 400 g Knollensellerie
- 1,5 l Gemüsebrühe (siehe Rezept)
- 1 EL Salz
- 1 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 4 Stängel Majoran, alternativ 4 EL getrockneter Majoran aus der Gewürzdose
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund frische Blattpetersilie
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 250 ml flüssige Sahne
- 2 EL Saure Sahne

Für die Vanillesoße:

Ergibt gut 400 ml

- 400 ml Vollmilch
- 20 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 Beutelchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Vanilleschote

Zubereiten:

Das wichtigste zum Anfang: wir benötigen eine Dampfnudelpfanne bzw. eine Pfanne mit einem dicht schließenden Deckel aus Glas. Wenn der Deckel nicht dicht auf der Pfanne sitzt, geht der Dampf verloren und das Gericht klappt nicht. Der Deckel sollte aus Glas sein, damit wir sehen ob die Flüssigkeit verdampft ist und das Braten begonnen hat.

Die Reihenfolge:

- Für die Dampfnudeln den Vorteig herstellen und ruhen lassen.
- Die Kartoffelsuppe ansetzen und köcheln lassen.
- Den Teig zur Kugel formen und ruhen lassen.
- Die Vanillesoße herstellen und bis zur Verwendung kaltstellen.
- Den Teig aufteilen und ruhen lassen.
- Die Dampfnudeln backen.

Für die Dampfnudeln den Vorteig herstellen und ruhen lassen:

- Fast das ganze Mehl in eine Schüssel sieben. Sollten Sie mit einer Küchenmaschine arbeiten die automatisch den Teig knetet, das Mehl direkt in die Schüssel sieben, die zur Maschine gehört.
- In der Mitte der Schüssel das Mehl etwas nach außen schieben und so eine Mulde bilden.
- In die Mulde die frische Hefe bröseln.
- Über die Hefe den Zucker streuen.
- Über den Zucker 70 ml lauwarme Milch geben (somit haben wir 400 ml Milch übrig).
- Die Hefe-Zucker-Milch-Mischung vorsichtig mit einer Gabel leicht verrühren, so dass die 3 Zutaten miteinander in Kontakt kommen. NICHT das Mehl mit einrühren.
- Die Hefe-Zucker-Milch-Mischung mit dem restlichen Mehl bestreuen.
- Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch bedecken und den „noch nicht Teig“ (auch Vorteig genannt) an einem warmen Ort in der Küche/Wohnung rund 30 Minuten ruhen/gehen lassen. Dieser „noch nicht Teig“ wird „Vorteig“ genannt.

Die Kartoffelsuppe ansetzen und köcheln lassen:

VORBEREITUNGEN:

- Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Den Lauch in grobe Scheiben schneiden und gründlich waschen.
- Die Kartoffeln waschen und in rund 1 cm kleine Würfel schneiden.
- Die Karotten schälen und in rund 0,5 -1,0 cm Scheiben schneiden, je nach Größe der Karotten.
- Den Sellerie von der Schale befreien und in rund 1 cm kleine Würfel schneiden.
- Den Majoran vom Stängel trennen und kleinhacken.

DIE KARTOFFELSUPPE TEIL 1:

- Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten, nur leicht anbraten, nicht zu braun werden lassen.
- Den Lauch zu den Zwiebeln dazu geben, kurz mit anbraten.
- Bevor der Topfboden zu braun wird geben wir die Gemüsebrühe in den Topf, jetzt kann nichts mehr anbrennen.
- Nun die Kartoffeln, den Sellerie, die Karotten, das Salz, etwas Pfeffer, den Majoran, das Paprikapulver, das Lorbeerblatt und etwas frisch geriebene Muskatnuss in den Topf geben.
- Alles umrühren, den Deckel drauf und aufkochen lassen.
- Wenn die Suppe aufgekocht ist, die Hitze auf nur noch 1/3 zurückstellen und die Suppe rund 20 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen.

DIE KARTOFFELSUPPE TEIL 2:

- Während die Suppe nun köchelt, nutzen wir die Zeit für folgendes:
- Die Blattpetersilie fein hacken.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

DIE KARTOFFELSUPPE TEIL 3:

- Nach den rund 20 Minuten köcheln das Lorbeerblatt entfernen, NICHT vergessen!!!
- Nun den Topf von der Platte nehmen und die Suppe mit dem Zauberstab fein pürieren.
- Dann die Suppe wieder auf die Herdplatte stellen.
- Die Sahne, die saure Sahne, die komplette gehackte Petersilie und die Hälfte vom Schnittlauch in die Suppe geben.
- Unter stetigem Rühren einmal kurz aufkochen, dann die Hitze auf ganz niedrig stellen und die Suppe mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Majoran abschmecken. Sollte die Suppe zu dick geworden sein, mit Gemüsebrühe verdünnen.
- ACHTUNG, wenn die nun gebundene Suppe köchelt, brennt diese schneller an. Die Blasen, die dann entstehen ploppen auf und heiße Suppe spritzt durch die Gegend. Also immer rühren oder vom Herd nehmen. Es besteht Verbrennungsgefahr!!!
- Die Suppe bis zur weiteren Verwendung an die Seite stellen.

Den Teig zur Kugel formen und ruhen lassen:

- Nach der Ruhezeit das Salz über die Zutaten streuen.
- Mit einem Rührgerät und dem Knethaken unter langsamem Hinzugeben der restlichen lauwarmen Milch rund 15 Minuten lang einen „glatten“ Teig herstellen.
- Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen.
- Die Kugel wieder mit dem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig 1 Stunde gehen/ruhen lassen.

Die Vanillesoße herstellen und bis zur Verwendung kaltstellen:

VORBEREITUNGEN:

- Etwa 75-100 ml von den 400 ml Milch in eine kleine Schüssel geben.
- Die Speisestärke in die Schüssel geben und so lange mit einem Schneebesen verrühren, bis die Speisestärke sich in der Milch aufgelöst hat. Zur späteren Verwendung an die Seite stellen.
- Die Eier vom Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb in eine Suppentasse oder sehr kleine Schüssel geben und zur späteren Verwendung an die Seite stellen.

ZUBEREITUNG:

- Die restliche Milch, Zucker, Vanillezucker und das Salz in einen kleinen Topf geben.
- Die Vanilleschote der Länge nach mit einem kleinen scharfen Messer aufschneiden. Das Vanillemark mit einem Löffel aus der Schote kratzen und mit der ausgekratzten Schote in die Milch geben.
- Die „Vanille-Milch“ unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen. Dabeibleiben und immer rühren, damit die Milch nicht überkocht bzw. anbrennt.
- Die Herdplatte leicht zurückdrehen und die Milch-Speisestärkemischung unter ständigem Rühren in die heiße Vanillemilch einrühren. Alles knapp 1 Minute köcheln lassen und immer rühren.
- Die Soße vom Herd nehmen und die Vanilleschoten aus der Soße nehmen. Die Schote wird nicht mehr benötigt und kann in den Biomüll.
- Das Eigelb mit einem Schneebesen verrühren und mit einer Schöpfkelle die Menge einer Espressotasse von der heißen Vanillesoße zum Eigelb geben. Alles mit dem Schneebesen weiter verrühren.
- Dann die Eigelbsoße unter Rühren in die heiße Vanillesoße geben und einmal die Soße gut verrühren.
- Die Vanillesoße vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Dann abgedeckt in den Kühlschrank damit.

Den Teig aufteilen und ruhen lassen:

- Nach der Ruhezeit den Teig zu einer Teigplatte von rund 2 cm dicke formen.
- Einen Becher/Glas/Ausstechring in die Teigplatte drücken und runde Portionen mit etwa 7-8 cm Durchmesser ausstechen. Den Ausstechring immer vorher bemehlen, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- Die Teiglinge mit 5 cm Abstand auf der bemehlten Arbeitsfläche verteilen und wieder mit dem sauberen Küchentuch abdecken und das Ganze wieder 30 Minuten gehen/ruhen lassen.

Die Dampfnudeln backen:

- Den Backofen auf 50°C Umluft vorheizen.
- In der Dampfnudelpfanne 1 EL Butterschmalz bei hoher Hitze zerlaufen lassen.
- Das Butterschmalz mit 1/2 TL Salz bestreuen.
- Die Dampfnudeln vorsichtig und zügig auf dem zerlaufenen Butterschmalz verteilen (je nach Größe 4-6 Dampfnudeln pro Pfanne). ACHTUNG, das Fett ist sehr heiß, es besteht Verbrennungsgefahr, also aufpassen!
- Jetzt am Rand der Pfanne so viel kaltes Wasser in die Pfanne geben, dass rund 1 cm Wasser in der Pfanne am Boden steht. Achtung es kann spritzen wenn das kalte Wasser auf das heiße Fett trifft. Sofort den Deckel auf die Pfanne geben und die Herdplatte auf mittlere Hitze reduzieren. Bei mir reicht immer ein Kaffeebecher nicht ganz voll mit Wasser pro Vorgang.
- Die Dampfnudeln rund 12-15 Minuten zubereiten. Der heiße Dampf gart die Dampfnudeln (daher der Name). Wenn das Wasser verdampft ist, wird das salzige Fett die Kruste am Boden verursachen.
- Nach dem das Wasser verdampft ist, die Dampfnudeln etwa 2 Minuten im Fett braten.
- Während des Garens 1-2 mal die Pfanne MIT DEM DECKEL DRAUF kurz schwenken, damit das Kondenswasser, welches am Deckel haftet, wieder in die Pfanne läuft.

- Der Deckel darf während des gesamten Gar- und Bratvorgangs KEINENSFALLS abgenommen werden, sonst fallen die Dampfnudeln zu einem Klumpen zusammen. Der Deckel bleibt vom Anfang bis zum Ende auf der Pfanne.
- Wenn die Dampfnudeln fertig sind, also eine schöne Kruste haben, den Deckel abnehmen und die Dampfnudeln zum Verzehr freigeben. Da wir den Backofen vorgeheizt haben, können wir die Dampfnudeln auch auf einem Backblech im Backofen warmhalten, bis wir alle Dampfnudeln zubereitet haben und alle Dampfnudeln gemeinsam und gleichzeitig verzehrt werden können.
- Die Pfanne mit Küchenkrepp ausreiben und den Vorgang so oft wiederholen, bis alle Dampfnudeln zubereitet sind.
- Die Herdplatte also wieder auf hohe Hitze stellen und es geht von vorne los 😊

Anrichten:

- Die Kartoffelsuppe gegebenenfalls noch mal UNTER RÜHREN erwärmen.
- Die warmgehaltenen Dampfnudeln auf den Tisch.
- Die Vanillesoße dazu.