

## *Schupfnudeln mit Mohn*

*Die badische Küche hat auch ihre Spezialitäten!*

**300 g mehlig kochende Kartoffeln** schälen, in Würfel schneiden und im Dampfkorbchen während gut 30 Minuten (oder im Steamer im aufsteigenden Dampf während 50 Minuten) weich dämpfen. Die weich gekochten Kartoffeln durch die Presse in eine Schüssel drücken. **1 Ei**, verquirlt, **75 g Mehl**, **1 EL Griess** (ersatzweise Hirse), **1 EL Maizena** und ein gutes Stück **Butter** zur Kartoffelmasse geben und zu einem geschmeidigen Teig mischen.

Den Teig portionieren und auf **wenig Mehl** fingerdicke Rollen formen. Diese wiederum in 3 cm lange Stücke schneiden und auf **wenig Mehl** rechts und links spitz zulaufend formen.

In einem Topf reichlich schwache **Bouillon** aufkochen. Wenn das Wasser nicht mehr aufwallt, die Schupfnudeln sorgfältig hineinlegen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen, **2 EL Mohnsamen** darin kurz anrösten, die Schupfnudeln dazu legen und leicht braun braten.

Passt wunderbar zu kurz gebratenen Fleisch oder Wild.

