

Schlanganker (Kartoffelnudeln)

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hartweizengrieß	2 Esslöffel
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	½ kg
Weizenmehl (glatt)	120 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	1 Viertel

Zubereitung:

Zuerst musst du die Kartoffeln kochen, schälen und vollständig auskühlen lassen. Dann zerpresst du sie mit einer Kartoffelpresse und gibst zur kalten Kartoffelmasse Grieß, muskatnuss, Mehl, Salz und Ei. Alles wird dann gut verknetet und zum ruhen abgedeckt für eine viertel Stunde an einen kühlen Ort gestellt.

Dann gibst du ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche und schneidest ihn in gleichgroße Stücke. Aus diesen Stücken rollst du Schlangen die so lange sind wie deine Auflaufform und einen Durchmesser von ca. 3 cm haben.

Diese Rollen legst du nebeneinander in deine Auflaufform und übergießt sie mit heißer Milch. Die Kartoffelteigschlangen dürfen aber nicht ganz mit Milch bedeckt sein!

Ab damit ins heiße Rohr bei ca. 200 Grad / O/U Hite - 45 Minuten bis die Milch eingekocht ist und das Ganze eine schöne braune Kruste hat!

Eine Variation des Rezeptes:

Die Kartoffelnudeln auf etwas Fett in die Auflaufform geben und kurz ins Rohr schieben, sodass unten eine Kruste entsteht. Dann Sauerrahm darübergießen und wieder warten, bis eine Kruste entstanden ist. Abschließend noch gedünstete Apfelstücke darüber geben und noch einmal einige Zeit ihm Rohr lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-976-Schlanganker-Kartoffelnudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at