

REZEPT von Bernhard Zimmerl „Bernie’s Waldviertler Mohnnudeln“ für 2 Personen

Zutaten

500 g mehliges Kartoffeln
120 g griffiges Mehl
3 Eidotter
85 g Butter 50 g
Zucker 100 g
gemahlener Waldviertler Graumohn
1 TL Blütenhonig vom regionalen Imker
Prise Salz 2 Salbei Blätter

Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln bei 160 °C ca. 1 Stunde in das Backrohr geben, bis sie weich sind. Die weichen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und das Innere mit einem Löffel aus der Schale nehmen und in ein Gefäß geben. 45 g Butter zusammen mit 2 Salbei Blättern in einer Pfanne zerlassen. Anschließend zu den Erdäpfeln eine Prise Salz, 120 g griffiges Mehl, 3 Eidotter und die zerlassene Butter (Salbei Blätter vorher entfernen) hinzufügen. Masse gut vermengen bis ein Teig entsteht. In 3 große Stücke teilen und mit der Handfläche lange Nudelform walzen und anschließend in kleine Nudeln portionieren. Anschließend in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und danach sofort Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur mehr siedet. Nudeln ca. 4-7 Minuten sieden lassen.

Weitere 40 g Butter zusammen mit 50 g Zucker und einem Teelöffel Blütenhonig in einer Pfanne zerlassen. Die abgetropften Nudeln in die zerlassene Butter und Zuckermischung geben. 2 Esslöffel des Salzwassers, in dem die Nudeln gekocht wurden, hinzufügen und schwenken bis eine schöne Nage entsteht (Emulsion: Verbindung von Butter und Wasser). Danach mit 100 g gemahlenem Graumohn in der Pfanne vorsichtig vermengen. Auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Staubzucker, Apfelmus oder einer Kugel Vanilleeis verfeinern.