



Schnelle Bärlauchschupfnudeln mit Spargel & Rind

Zutaten für die Bärlauchschupfnudeln

- 500 g Kartoffeln mehlig kochende
- 70 g Mehl
- 1 EL Speisestärke
- 1 kleines Eis
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 TL Bärlauchpaste

Weitere Zutaten für das Gericht

- 400 g Rinderhüfte
- 500 g Spargel
- 1 Schalotte
- 10 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
- 10 ml Sahne
- Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer
- 1 Frühlingslauch für Deko

Kartoffeln vorbereiten

Kartoffeln schälen und halbieren, danach in einem Topf mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Das Kochen dauert ca. 15-20 Minuten, bis sie gar sind. Mit einem Messer oder einer Gabel reinstechen. Wenn sie ohne Widerstand hineingleitet, sind die Kartoffeln fertig.

Durch ein Sieb die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel abkühlen lassen.



Teig zubereiten

Die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten vermischen und durchkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig nun zu fingerdicke Rollen formen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke nochmals formen und die Enden spitz auslaufen lassen.

Schupfnudeln kochen

Einen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen und erhitzen, wenn das Wasser sprudelnd kocht, die Hitze reduzieren und die fertigen Schupfnudeln hineingeben und im leicht kochenden Wasser ca. 2-4 Minuten kochen lassen und anschließend, wenn sie an die Oberfläche gekommen sind, noch 1 Minute ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und auf einem Teller oder Blech bis zur Weiterverarbeitung auf die Seite stellen.

Zutaten für die Pfanne vorbereiten

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Spargel schälen und in kleine Stücke zerteilen. Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Finale Zubereitung

Eine große Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch kurz und scharf anbraten, herausnehmen und kurz auf die Seite stellen.

Den weißen Spargel in die Pfanne geben und anrösten, dann die Schalotten hinzugeben und weiter rösten bis die Schalotten glasig sind. Dann alles mit dem Weißwein oder der Gemüsebrühe ablöschen und das Fleisch zurück in die Pfanne geben. Die Sahen hinzu und mit reduzierter Hitze alles zusammen kurz köcheln lassen. Die Bärlauchschupfnudeln unterheben, alles mit Salz & Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Zwiebellauch drüberstreuen.

Notizen

Wenn Du mit gekauften Schupfnudeln dies zubereitest, verringert sich deine Vorbereitungszeit um ca. 45 Minuten