

Buttermilchnudeln

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Portion/ Größe
2-3 Portionen

 Zubereitungszeit
40 Minuten

Zutaten

Nudeln

70 gr Weichweizengrieß

60 gr Weizenmehl (Typ 550)

500 ml Buttermilch

eine Prise Salz

80 gr Butaris® Butterschmalz

100 gr Paniermehl

Außerdem

Salat je nach Geschmack

Sauce

½ Becher Schmand

1 El. Mayonnaise

1 Knoblauchzehe oder 1 Tl. Knoblauchcreme oder -pulver

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker



Zubereitung

Die Buttermilch mit Grieß und Salz in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren das Mehl untermischen, sodass ein fester Teig entsteht, welcher sich vom Topf lösen soll (Brandteig).

Den warmen Teig auf ein bemehltes Brett stürzen und kurz abkühlen lassen.

Anschließend in kleine Stücke schneiden und diese zu Nudeln formen (wie Schupfnudeln).

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Paniermehl darin goldbraun anbraten.

Die ungekochten Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben und scharf anrösten.

Mit Salat servieren.

Eine Saucen-Alternative dazu: Den Schmand mit Mayonnaise und Gewürzen verrühren und die Nudeln damit genießen.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

