



Aus Russland, Bessarabien:

Ein Rezept von Harry J.

Mitarbeiter im AWO Seniorenzentrum am Stadtgarten in Kornwestheim:

Sein Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept hat meine Oma immer für uns Enkel zubereitet. Sie war aus Bessarabien.“

Salzige Dampfnudeln gab es sonntags zum Braten oder unter Woche zusammen mit einer Kartoffelsuppe oder einer Grießsuppe“.

Salzige Dampfnudeln



Zutaten für die Dampfnudeln:

1 kg Mehl

65g Hefe

1/2 Liter lauwarme Milch

1 Ei

1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, dann die faustgroßen Nudeln auf dem Nudelbrett abgedeckt gehen lassen. Als Nächstes 2 EL Butterschmalz oder Öl mit 1/4 Liter Wasser und Salz zum Kochen bringen. Dann die Nudeln dicht aneinander in eine Kasserolle setzen und sie ca. 15 Minuten lang in einem gut verschlossenen Deckel weiter kochen lassen. Nicht öffnen. Wenn es knistert und sich ein herrlicher Duft in der Küche verbreitet, dann sind sie fertig. Die Dampfnudeln herausnehmen.

Dann sieben Eier, 1/8 l Milch mit Pfeffer und Salz verquirlen und in einer Pfanne stocken lassen. Die Eimasse in den Suppenteller geben, dann die Dampfnudel darauf setzen, die mit zwei Gabeln in vier Teile zerteilt und mit heißer, salziger Milch übergossen werden. Eine Variante: Die Dampfnudeln anbraten und in heißer, salziger Milch in den Suppenteller einbröckeln.