

Rezepte aus dem Hessenpark



Nudelteig

Grundrezept:

250 g Mehl

2 Eier

2 halbe Eierschalen Wasser

In einer Schüssel werden Eier und Wasser miteinander vermischt und nach und nach das Mehl untergerührt. Dann wird der Teig auf einem leicht bemehlten Backbrett weiter verarbeitet. Man knetet ihn so lange durch, bis beim Durchschneiden kleine Löcher sichtbar sind und der Teig vollkommen glatt ist. Man teilt den Teig in zwei Portionen, beide Stücke werden nacheinander auf dem Brett dünn ausgerollt. Man rollt immer von der Mitte aus, dazu werden die Teigfladen immer wieder ein Stückchen weiter gedreht. Jetzt lässt man die Teigfladen etwa eine halbe Stunde liegen, damit sie etwas antrocknen. Nach dem Trocknen überstäubt man die Fladen ganz leicht mit etwas Mehl, schneidet sie einmal in der Mitte durch und rollt jedes Viertel locker auf. Diese Rollen schneidet man in beliebig breite Streifen, schüttelt sie auf und lässt sie trocknen. Man kann die Nudeln sofort verwenden. Was übrig bleibt lässt man richtig trocknen, das kann mehrere Tage dauern und die Nudeln müssen immer wieder gewendet und aufgeschüttelt werden. Die Kochzeit für die frischen Nudeln ist kürzer als die der getrockneten Nudeln, im Zweifelsfall am besten eine Biss-Probe machen.

Käsnudeln

In einer Schüssel schichtet man die frisch gekochten, heißen Nudeln und geriebenen Käse. Als oberste Schicht kann man gedünstete Zwiebeln, braune Butter oder in Butter gebräunte Semmelbrösel verwenden. Dazu passt ein grüner Salat.