

Pfälzer Dampfnudeln mit Weinschaumsoße

anspruchsvoll

Für 4 Portionen oder 8 Dampfnudeln

Dampfnudeln: 250 ml Milch ♦ 400 g Dinkel-
mehl Type 630 ♦ 1 Würfel Hefe ♦ 1 Prise
Zucker + 1 TL Zucker ♦ 1 Prise + 1 TL Salz
♦ 1 Ei ♦ 2 EL Bratöl ♦ **Weinschaumsoße:**
3 Eier ♦ 100 g Rohrohrzucker ♦ 1 EL Spei-
sestärke ♦ 375 ml trockener Weißwein,
z. B. Riesling ♦ **Außerdem:** große Pfanne
mit Deckel (s.Tipp; alternativ: großer Topf
mit Deckel) ♦ Mehl für die Arbeitsfläche

1. Für die Dampfnudeln 150 ml Milch lauwarm erhitzen. Mehl in große Rührschüssel füllen und Vertiefung formen. Hefe hinein krümeln und je 1 Prise Zucker und Salz zugeben. Milch über Hefe gießen, etwas mit Mehl vom Rand verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Ei zugeben und alles mit Knethaken des Handrührers zu homogenem Teig verkneten. An warmem Ort ca. 40 Minuten abgedeckt gehen lassen.

2. Inzwischen für die Weinschaumsoße 2 Eier trennen. Eigelbe und 1 Ei in kleinen Topf geben. Zucker, 1 Prise Salz und Stärke zugeben und mit Schneebesen gut verrühren. 50 ml Wasser untermischen und unter Rühren einmal aufkochen. Weißwein zugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Eiweiße steif schlagen und unter abgekühlte Soße heben.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu 8 Kugeln formen und erneut 20 Minuten gehen lassen. Übrige Milch, Bratöl, 1 TL Salz und 1 TL Zucker in Pfanne zum köcheln bringen. Kugeln in Milchmischung setzen, Deckel auflegen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis Milch komplett aufgesogen ist. In dieser Zeit Deckel nicht öffnen, da Dampfnudeln sonst zusammenfallen.



Foto: Evi Oravec

Deckel abheben und so lange warten, bis Dampfnudeln unten knusprig angebacken sind. Erst wenn sich an Unterseite knusprige Salzkruste gebildet hat, sind die Dampfnudeln fertig. Heiß oder lauwarm mit Weinschaumsoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + 50 Minuten
Wartezeit

Pro Portion: ca. 717 kcal, 3000 kJ, 18 g EW, 112 g KH, 14 g F, 9 BE

KÜCHEN-TIPP: Verwenden Sie keine beschichtete Pfanne, da die Dampfnudeln etwas festbacken und Sie beim lösen die Beschichtung zerkratzen könnten.

AUCH LECKER: In vielen Teilen der Pfalz bereitet man die Soße mit Rotwein zu, probieren Sie es aus!

SO SCHMECKT'S KINDERN: Alternativ eine Vanillesoße servieren oder Weinschaumsoße folgendermaßen zubereiten: Wein, Wasser, Stärke und Zucker zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen, so dass der Alkohol verfliegt. Hitze zurückdrehen und Eigelbe unter ständigem Rühren untermischen. Soße vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann Eiweiße unterheben.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

