

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### **Nudeln & Co - selbstgemacht!**

Vorweg einiges zu diesem Thema: selbstgemachte Nudelvariationen gehören wohl nicht zu den schnellen Kocherlebnissen. Wer Spaß am Kneten und ausprobieren hat, ist jedoch genau richtig! Die richtige Konsistenz der Nudelmasse ist ein wichtiger Schritt zum Gelingen. Hierbei gibt es ein kleines Problem: Während sich das Mehl grammgenau abwiegen lässt, ist das mit der Angabe zu der Anzahl der Eier so eine Sache. Seit etlichen Jahren gibt es bei Eiern die Gewichtsgrößeneinteilung nach S, M, L und XL. Damit man diese vier Größen zwischen den ca. 45 und ca. 85 Gramm schweren Eiern vernünftig aufteilen konnte, wurden vom Gesetzgeber 10-Gramm-Sprünge gewählt. Soll heißen:

<b>XL</b> (extra large)	73 gr. u. darüber	<b>L</b> (large)	63 - unter 73 gr.
<b>M</b> (medium)	53 - unter 63 gr.	<b>S</b> (small)	unter 53 gr.

Wenn ich nun wie stets die Anzahl der M-Eier angebe, so kann der Unterschied je Ei im Maximalfall 9,99 Gramm ausmachen. Gehen wir mal von 5 Eiern aus, so liegt er dann bei insgesamt fast 50 Gramm. Daher ist ein wenig Erfahrung, also etwas Übung angesagt, um zu einem guten Ergebnis zu kommen.

Übrigens, in der Lebensmittelbranche und dazu gehört auch die Nudelindustrie werden selbstverständlich Gewichtsangaben bei den Zutaten wie Eimasse genommen. Da kommen in den meisten Fällen bereits aufgeschlagene Eier und damit anschließend durch Pasteurisieren haltbargemachtes sogenanntes Flüssigei zum Einsatz. Wir nehmen hier für unser Kochvergnügen allerdings frische Schaleneier und verzichten auf unnötige Zwischenverarbeitungen.

Die eigene zeitaufwendigere Nudelherstellung sollte man vielleicht einmal mit Kindern in Angriff nehmen, um ihnen zu zeigen, dass eines ihrer Lieblingsgerichte nicht unbedingt aus dem Lebensmittelregal kommen muss!

### **Bandnudeln**

Zutaten:	Zubereitung:
250 gr. Mehl	Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und in Frischhaltefolie eingepackt mind. 1 Std. ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ganz flach, ca. 2 mm stark, ausrollen und ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In reichlich kochendem Wasser mit 2 bis 4 Teel. Salz garen.
250 gr. Hartweizengrieß	Einfacher geht das Ausrollen, wenn man über eine Nudelmaschine verfügt.
5 Eier	
Mehl zum Ausrollen	

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

# Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Tipp1: Wer auf eine Nudelmaschine verzichten muss, kann zum Schneiden sehr gut ein mit immer wieder mit Mehl bestäubtes Pizzarädchen (zum Aufschneiden von fertigen Pizza) verwenden.

Tipp2: Ich lasse den Teig übernacht ruhen, die Feuchtigkeit verteilt sich einfach besser, der Teig wird geschmeidiger.



## Süße Schokoladennudeln

Zutaten:

300 gr. Mehl  
3 Essl. Kakao  
2 Essl. Zucker  
1 Teel. Vanille  
1 Prise Zimt  
4 Eier

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Auch hier gilt: alle trockenen Zutaten gut vermischen und mit den Eiern zu einem festen geschmeidigen Teig verkneten und bemehlt in Frischhaltefolie eingepackt mind. 1 Std. ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche möglichst flach ausrollen und mit einem bemehlten Messer max. 0,5 cm breite Streifen schneiden. In reichlich kochendem Wasser - natürlich ohne Salz - garen. Mit einem Schuss Öl verhindert man das Zusammenkleben der Nudelfäden.

Tipp: Dazu passt natürlich eine cremige Vanille-Sahne-Soße und Bananenscheiben.



*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### Maultaschen von der Küste

Zutaten für 3 Pers.:

Nudelteig:

500 gr. Mehl

5 Eier

1 Essl. Öl

Muskatnuss nach Geschmack

Füllung:

2 Konserven Lachs natur (alt. in  
Kräutersoße o.vergl.b.)

200 gr. Ziegenfrischkäse

2 Essl. Semmelbrösel

1 Zwiebel

Pfeffer, Salz, evt.

Schnittlauchröllchen

2 Teel. Salz für das Garwasser

Maultaschen gehören ja eigentlich nicht zur norddeutschen Küche. Sie sind ein typisch schwäbisches Gericht.

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und die übrigen Zutaten in eine mittige Vertiefung füllen. Nun alles zu einem glatten Teig kneten. Der muss anschließend mind. 1 Stunde ruhen. Zwischenzeitlich die Füllung zubereiten. Den Lachs ohne die Soße mit dem Frischkäse, den Semmelbrösel, der fein gewürfelten Zwiebel und den Gewürzen gut vermengen. Den Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in Rechtecke schneiden. Auf die Teigflecken etwas Füllung geben, eine Teighälfte überschlagen und an den drei offenen Seiten sehr gut zusammendrücken. In das kochende Salzwasser geben und dann ca. 15 Min. garziehen lassen. Dazu passt z.B. eine Schnittlauchsoße und Salat.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M