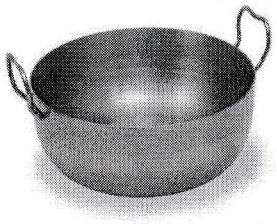
Dampfnudel - Rezept



Für den Teig:

500 g Mehl
1 Pckg. Hefe
1 TL Zucker
Salz
1 Ei
3/8 l Milch

Zum Garen:

150 g Butterfett
½ l Milch
1 Becher (0,2 l) Sauerrahm
1 Prise Zucker

Stellen Sie das Mehl bereits am Vortag an einen warmen Platz.
In eine weite Schüssel wird das Mehl eingesiebt, in der Mitte eine Grube gelassen, die Hefe eingebröselt, 1 TL Zucker darüber verstreut und mit etwa ½ Tasse lauwarmer Milch verrührt.

Dieses „Dämpferl" nun zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
Dann geben Sie rund um`s Mehl eine gute Prise Salz hinzu, schlagen ein Ei zum „Dämpferl" hinzu und rühren das Ganze mit etwa 3/8 l Milch zusammen;
Schlagen Sie den Teig gut und kräftig durch (er sollte nicht zu weich sein) und lassen Sie dann den Teig an einem warmen Platz 1 Stunde lang zugedeckt gehen.
Anschließend heben Sie mit einem Eßlöffel ca. 12 Teignudeln heraus, formen daraus schöne „Weckerl" auf dem Brett und legen Sie sie auf ein bemehltes Tuch.

Die Nudeln müssen jetzt nochmals zugedeckt eine ½ Stunde gehen. Achten Sie gut darauf, daß im Raum keine Zugluft ist und er regelmäßig warm temperiert ist.
Richten Sie zwischenzeitlich den „Nudeltopf" her - Sie sollten für die Dampfnudeln immer den gleichen Topf benützen, der nach Gebrauch nicht gewaschen, nur gut ausgeputzt werden soll - und lassen Sie darin das Fett, Milch, Sauerrahm und eine Prise Zucker im Topf erhitzen und setzen Sie dann die gegangenen Nudeln locker ein. Bei kleinster Flamme müssen die Dampfnudeln nun 1 Stunde lang zugedeckt köcheln.

Zum Ende der Garzeit hin horchen Sie an dem noch geschlossenen Topf, ob die eingebrachte Flüssigkeit noch kocht, oder ob das Ganze schon zu „bruzzeln" anfängt, denn erst dann bekommen die Nudeln schöne mittelbraune Rändchen und der Herd kann abgeschaltet werden.
10 Minuten müssen die Nudeln nun noch stehen, erst dann können sie abgedeckt und serviert werden.

Sollten Sie die Dampfnudeln nochmals zudecken wollen, müssen Sie am Deckel das Dampfwasser abwischen, damit kein Tropfen in die Nudelpfanne fällt.
Wenn Sie sich so genau an die Regeln beim „Dampfnudeln" halten, sind wir ganz sicher, daß sie Ihnen besten gelingen und Sie auch keinen „Schneider" - einen zusammengesetzten Nudel, der nicht aufgeht - bekommen!

Im Haushalt von der Rierl-Oma gab`s zu den Nudeln dann immer einen Gurkensalat oder eine Schwammerlsoß` manchmal auch ein Zwetschgen- oder Heidelbeer- Kompott.
Eine Vanille-Soße, wie es sie heute vielfach gibt, hätte zur Zeit der Rierl-Oma, vorsichtig gesagt, etwas zu „norddeutsch" gegolten.