



## Rezepte zur Sendung vom 10.03.2010 Dampfnudeln, Germknödel und mehr

### Vanilledampfnudeln

Für 6-8 Dampfnudeln

#### Für den Teig:

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
ca. 200 ml	Milch
20 g	Hefe
1	Vanilleschote
40 g	Zucker
1	Ei
50 g	Butter



zusätzlich:

150 ml	Milch
1 EL	Butter
1 EL	Zucker

Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen.

150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst.

Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 bis 45 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 6-8 Klöße formen und diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

In einem Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen.

Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen.

Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden.

Zu den Dampfnudeln passt sehr gut Vanillesoße oder Kirschkompott.

## Herzhafte Schneckennudeln

Für 10 Stück

### Für den Teig:

500 g	Mehl
1 TL	Salz
ca. 250 ml	Milch
40 g	Hefe
1 Prise	Zucker
1	Ei
20 g	Butter



### Für die Füllung:

1	Zwiebel
200 g	geräucherter Bauchspeck
1	rote Paprika
100 g	Champignons
1 EL	Butter
etwas	Salz, Pfeffer
1 Bund	glatte Petersilie
60 g	saure Sahne
etwas	Butter zum Ausfetten der Form
40 g	flüssige Butter

### Für die Sauce:

1 Stange	Lauch
3 EL	Butter
25 g	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
50 g	Crème fraîche
etwas	Salz, Pfeffer
1 Msp.	Muskat

Mehl in eine Schüssel geben, Salz zugeben und untermischen. 200 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen.

Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knetbalken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Paprika und Pilze putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Speck, Paprika und Pilze zugeben und dünsten, mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Alles aus der Pfanne nehmen, Petersilie und saure Sahne untermischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x40 cm) ausrollen. Mit der Gemüsemischung bestreichen, den Teig von der längeren Seite her einrollen und in 10 Stücke teilen. Die Stücke dicht an dicht in eine gefettete Springform setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce Lauch putzen, waschen und fein schneiden. In einem Topf Butter schmelzen, Mehl zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles gut verrühren und einige Minuten aufkochen. Crème fraîche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und Lauch untermischen. Die herzhaften Schneckenudeln mit der Lauchsauce servieren.

Dazu passt auch sehr gut Feldsalat oder Blattsalat mit Vinaigrette.