

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #01

mit Andrea Römmich, 74. Pfälzische Weinkönigin

Edenkobener Dampfnudeln mit Weinsoße

Dampfnudeln sind eines unserer Nationalgerichte und eines meiner Lieblings Speisen. Allerdings hat jeder seine eigene Art die „Dambnudle“ zuzubereiten und jeder kombiniert sie etwas anders. Ob mit Kartoffelsuppe, Gulasch, Vanille- oder Weinsoße, Dampfnudeln sind immer ein Genuss. Die Edenkobener Dampfnudeln mit Weinsoße sind für mich aber die besten. Das Geheimnis liegt schon in der Zubereitung des Teiges. Sprudel macht die Dampfnudeln sehr locker und luftig, oder wie wir in der Pfalz sagen: lugg.

Für die Dampfnudeln (die Zutaten sollten zimmerwarm sein):

- 1 kg Mehl
- 2 Eier
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Würfel Hefe
- 100 g Zucker
- ½ Flasche Sprudel
- 100 g Margarine

Die Hefe mit dem Zucker verrühren, bis es eine flüssige Masse wird. Mehl, Eier, Salz, Hefe-Zucker-Gemisch und Margarine in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken verrühren. Während des Rührens das Sprudel beimischen und alles gut miteinander verarbeiten. Den fertigen Teig anschließend ca. eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig aus der Schüssel holen und 100 g große Dampfnudeln abstechen. Nun werden die Teigportionen „geknödelt“, eine Kunst für sich, die gelernt sein will. Es soll eine halbrunde Form entstehen, die mit ihrer abgeflachten Seite später auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt werden kann. Richtig schön werden die Dampfnudeln, wenn Sie es schaffen, beim Knödeln eine glatte Oberfläche ohne Luftblasen direkt unter der Oberfläche der Dampfnudel hin zu bekommen.

Nachdem alle Dampfnudel auf dem Blech sitzen, dieses wieder mit einem Geschirrhandtuch zu decken und nochmals gehen lassen.

Jetzt können die Dampfnudeln in der Pfanne gebacken werden. Hierzu geben Sie eine Tasse Wasser, etwas Margarine und Schmalz, sowie eine Prise Salz in die Pfanne. Hat sich alles im Wasser gelöst,

können Sie je sieben Dampfnudeln vorsichtig in die Pfanne setzten. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie ihn erst wieder, wenn das Wasser verdampft ist. In der Zwischenzeit rütteln Sie ab und zu die Pfanne, sodass die Dampfnudeln nicht anbrennen.

Ein kleiner Tipp von mir:

Besonders lecker sind die Dampfnudeln „doppeltgebacken“. Backen Sie die Dampfnudeln zur Abwechslung doch einfach mal von beiden Seiten an.

Für die Weinsoße:

1 Ei

100 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

} mit dem Handrührgerät gut schaumig rühren

500 ml Weißwein

100 ml Wasser

} dazugeben und verrühren

Das Ganze vorsichtig zum Kochen bringen.

Etwas Wasser in einen Schüttelbecher geben und 1 ½ Esslöffel Mondamin dazugeben. Gut verschließen und schütteln. Das angerührte Mondamin langsam und unterständigem Rühren zur Flüssigkeit hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Geben Sie ein Stück Zimtstange in die heiße Weinsoße, um den Geschmack zu verfeinern.

Und noch ein letzter Tipp: Nehmen Sie für die Weinsoße doch einen leckeren Müller-Thurgau, der eignet sich prima Essensbegleiter zu den Dampfnudeln

Viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit

wünscht Ihnen Ihre 74. Pfälzische Weinkönigin 2012/2013

Andrea Römmich