



Ergänzung 6

Pfälzer Dampfnudeln

mit Kartoffelsuppe oder Vanillesoße

Dampfnudeln

750 g Mehl

1 Würfel Hefe

350 ml Milch

100 g Butter

2 EL Öl

250 ml Wasser

Salz

Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln

2 Karotten

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

1 EL Butter oder Öl

1 Liter Brühe

Nach Geschmack **Gewürze**

Vanillesoße

500 ml Milch

1 **Vanilleschote**

50 g Zucker

3 Eigelbe

1 gehäufter TL Speisestärke



Johann-Joachim-Becher Schule
Die berufsbildende Schule vereint verschiedene Schulformen unter einem Dach. Die Berufsschule übernimmt den theoretischen Teil der dualen Ausbildung. Die weiterführenden Schulformen ermöglichen es, einen höheren allg. Bildungsabschluss zu erwerben.



Dampfnudeln

Milch auf ca. 40 C° erwärmen, die Hefe hineinbröseln und mit dem Zucker verrühren. Mehl in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben, die weiche Butter zusammen mit dem Milch-Hefegemisch und Salz zum Mehl geben und kneten.

Genug Wasser um den Pfannenboden vollständig zu benetzen, und ca. 1 EL Öl dazugeben, ca. 2 Prisen Salz dazugeben und die Dampfnudeln bei geschlossenem Deckel für 6 Min. braten.

Kartoffelsuppe

Gemüse waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in den Topf geben (optional: Speck anbraten) und Gemüse anschwitzen. Brühe dazu geben und für ca. 30 min köcheln lassen.

Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss nach Geschmack dazugeben.

Optional: Angebratenen Speck und/oder geschnittene Würstchen kurz vor Ende der Garzeit dazugeben.

Vanillesoße

400ml Milch in einen Topf geben, Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und auch zur Milch geben. Zucker dazugeben und zum Kochen bringen.

Eigelbe und Speisestärke zur restlichen Milch geben und gut verrühren.

Anschließend die heiße Milch vom Herd nehmen und die Eigelb-Stärke - Milchmischung hineinrühren. Nun sollte eine Bindung erfolgen, wenn nicht nochmal kurz auf die Hitze. (nicht mehr kochen)

Guten Appetit!