

# SCHUPFNUDELN

Lerne, eines der beliebtesten deutschen Gerichte selber zu machen!  
Learn how to make one of the most popular German dishes yourself!

## Was du brauchst/ What you need:

1kg Kartoffeln/ Potatoes

125g Mehl/ Flour

2EL/ 2tbsp Speisestärke/  
Food starch

1 Ei/ Egg

Eine Prise Salz/ A pinch  
of salt

Muskat/ Nutmeg

2 Äpfel/ Apples

Zimt und Zucker/  
Cinnamon and sugar



Wasche und koche die  
Kartoffeln. *Wash and  
cook the potatoes.*



Schäle die Kartoffeln.  
*Peel the potatoes.*



Presse die Kartoffeln  
durch eine Nudelpresse.  
*Press the Potatoes  
through a pasta press.*



Füge zu den Kartoffeln  
Mehl, Stärke, Salz,  
Muskat und ein Ei hinzu.  
*To the potatoes, add  
The flour, starch, salt,  
nutmeg and an egg.  
Combine.*



Rolle den Teig zu einer dünnen Rolle aus und forme aus  
5cm-langen Abschnitten die typische Schupfnudelform  
mit zwei spitzen Enden. Koche diese bis sie an die  
Oberfläche schwimmen. *Roll out the dough into a thin  
roll and form 5cm-long pieces into the typical  
Schupfnudel shape with tapered ends. Boil in water until  
they float to the surface.*





Lass die Schupfnudeln auf einem Tuch abtropfen. *Let the Schupfnudeln drain on a dish towel.*



Brate die Schupfnudel kurz in Öl an. *Fry the Schupfnudeln in oil for a short while.*



Um das Apfelmus zu machen, schneide zwei Äpfel klein und koche sie für 15-20 Minuten. *To make the apple sauce, chop up two apples and cook them for 15-20 minutes.*



Püriere die Äpfel mit einem Pürierstab und gebe nach Geschmack Zucker und Zimt hinzu. *Puree the Apple with a blender and add sugar and cinnamon to taste.*

## Wusstest Du? Did you know?

Schupfnudeln sind ein Gericht aus der süddeutschen und Österreichischen Küche. Das Wort "Schupf" stammt von "schupfen", was so viel wie Rollen oder Wälzen bedeutet.

**Schupfnudeln is a traditional south German and Austrian dish. The Word "Nudel" means pasta and "Schupf" comes from the word "schupfen", which means "to roll."**



By Katharina and Franka