

CORNELIA SCHINHARL

Nudeln selbst gemacht

Über 80 einfache Rezepte für Ravioli & Co.

GU EINFACH CLEVER

CORNELIA SCHINHARL

Nudeln selbst gemacht

Über 80 einfache Rezepte für Ravioli & Co.

GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



**Selbst gemacht für vollendeten
Genuss**

Klar kann man Ravioli, Tagliatelle, & Co. Fertig kaufen.

Von eigener Hand geknetet und geformt schmecken sie aber am allerbesten!

Nudeln selber machen – das klingt nach viel Arbeit und hohem Zeitaufwand. Doch der Teig ist im Grunde schnell geknetet, mithilfe einer Nudelmaschine im Handumdrehen ausgerollt und ganz flugs zu beispielsweise Bandnudeln geschnitten. Außerdem brauchen hausgemachte Nudeln kein großes Drumherum: Schon etwas geschmolzene Butter, einige Tropfen bestes Olivenöl oder ein paar Tomatenwürfel plus frisch geriebener Käse machen aus ihnen ein kulinarisches Highlight! Und wenn Sie noch gar keine oder wenig Erfahrung mit »Pasta alla mamma« oder »Nudeln wie bei Mutttern« haben: Alles, was Sie darüber wissen müssen, erfahren Sie in diesem Buch – angefangen bei nützlichen Küchenhelfern und einfachen Grundrezepten über viele Ideen, diese spannend abzuwandeln, bis hin zu einem dicken Paket an Rezepten für geformte, gefüllte, geschnittene und und und ... Nudeln. Weil die zwar an sich schon großartig schmecken, mit der passenden Sauce aber noch mal so gut sind, finden Sie obendrein eine ganze Reihe raffinierter Saucen – mal mit Gemüse, mal mit Fleisch oder Fisch.

Aber welche Sauce passt zu welcher Nudel? Hier gilt: Lange Exemplare wie Bandnudeln oder Spaghetti verbinden sich am besten mit cremigen, sämigen Saucen, also solchen mit Sahne oder Tomaten, zerlaufenem Käse oder ganz schlicht mit geschmolzener Butter oder Olivenöl. Diese einfache Version können Sie noch mit geriebenem oder klein gewürfeltem Käse geschmackvoll aufwerten. Stückige Saucen wie deftige Ragouts mit Fleisch und Gemüse dagegen harmonieren besser mit kurzen Nudeln wie Orecchiette, Farfalle oder Fusilli.

Das 1 x 1 des Nudelkochens: Pappige Pasta? Bitte nicht! Schön »al dente« soll sie sein. Dafür brauchen frische Nudeln wie auch ihre getrockneten Verwandten zum einen reichlich Wasser und zum anderen die nötige Prise Salz. Pro 100 g Nudeln sollten Sie mindestens 1 l Wasser in einen großen Topf gießen, zum Kochen bringen und dann erst salzen. Pro Liter Wasser 1 gehäufte TL Salz ist die richtige Dosis. Die Nudeln ins sprudelnd kochende Wasser geben und umrühren, damit sie nicht am Topfboden anhängen. Frische Nudeln sind schon nach wenigen (ca. 3) Minuten bissfest gegart, bei fertig gekauften achten Sie am besten auf die Packungsanweisung. Probieren Sie vorsichtshalber immer schon 1 Minute vor Ablauf der Kochzeit eine Nudel, ob sie nicht doch bereits den richtigen Biss hat. Wenn ja, die Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und gleich servieren. Mischen Sie die Nudeln zuvor mit 1-2 EL Olivenöl, etwas geschmolzener Butter oder gleich mit der Sauce in einer vorgewärmten Schüssel und stellen Sie die Schüssel auf den Tisch – »buon appetito«, guten Appetit! Übrigens: Mit kaltem Wasser werden Nudeln nur abgeschreckt, wenn sie anschließend weiterverarbeitet werden, zum Beispiel für eine Lasagne oder einen Auflauf.



1 | Nudelmaschine

... mit Handkurbel und aus rostfreiem Edelstahl kostet kein Vermögen und spart beim Ausrollen eine Menge Zeit und Kraft. Die Teigzutaten müssen nur kurz verknetet werden, die Feinarbeit macht die Nudelmaschine. Nach dem Ruhen den Teig zunächst mehrmals durch die weiteste Walzenöffnung (Stufe 1) drehen. Dann den Teig immer wieder von beiden Seiten aus nach innen klappen und mit der offenen Seite nach unten erneut durch die Walze drehen. Ist die Teigplatte schön glatt, stellen Sie die Walzenöffnung nach und nach enger ein (bis Stufe 4-5) und drehen die Platte durch, bis sie die gewünschte Dicke erreicht hat. Durch einen entsprechenden Aufsatz gedreht, können Sie aus den Teigplatten anschließend Bandnudeln schneiden.



2 | Spätzlehobel

Er ist preiswert und praktisch für kurze Spätzle: Den Teig einfüllen und den Hobel über dem Topf rasch hin- und herschieben. Der Teig, der durch den Hobel fließt, wird in kurzen Stücken abgetrennt, die Spätzle sinken direkt ins kochende Wasser.



3 | Spätzlepresse

Mit ihr lassen sich lange Spätzle herstellen: Den Teig hineinfüllen und mit dem Hebel durch die Löcher in beliebiger Länge ins kochende Wasser drücken.



4 | Ravioliausstecher und Teigrädchen

Rund oder quadratisch sind Ravioliformer mit Griff zu haben. Ihr gezackter Rand schneidet die Teigtaschen aus und verschließt dabei die Ränder. Ebenfalls im Angebot: kleine Raviolibleche mit Vertiefungen für die Teigtaschen. Die Teigplatte wird auf das Blech gelegt und jeweils etwas in die Vertiefungen gedrückt. Dort hinein kommt die Füllung. Eine zweite Teigplatte darauflegen, mit dem Nudelholz kräftig darüberrollen und die geformten Ravioli herauslösen. Wenn eine Teigtasche mal zu fest sitzt, vorsichtig mit einer Messerspitze nachhelfen. Auch gut: die Teigplatte zwischen der Füllung mit einem gezackten Teigrädchen ausschneiden. Dabei werden die Ränder auch verbunden. Oder: Ravioli und andere Teigtaschen mit dem Messer ausschneiden und die Ränder mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken.



5 | Nudelzange

Sie gibt es aus Edelstahl, Plastik oder Holz und ist hilfreich beim Verteilen der Nudeln – mit oder ohne Sauce. Ein Spaghettilöffel mit Holzstiften an der Oberfläche ist praktisch zum Herausfischen einer Probenudel aus dem kochenden Wasser, um sie zu testen.



6 | Nudelsieb

Es steht auf Füßen oder auf einem Ring sicher in der Spüle und kippt nicht um, wenn Nudeln und Kochwasser hineingeschüttet werden. Die Löcher sollten so groß sein, dass das Wasser rasch abfließt, aber nicht zu groß, damit kleine Nudeln nicht durchrutschen.



7 | Käsereibe

... brauchen alle Pastafans, um Parmesan oder Grana Padano ganz frisch über die Nudeln zu reiben. Praktisch sind Reiben, die Sie mitsamt dem Käse auf den Tisch stellen können. So kann sich jeder nach Wunsch selbst bedienen, und es wird nur so viel Käse gerieben, wie gegessen wird. Für Käsespäne nehmen Sie die grobe Rohkostreibe, den Gurkenhobel oder den Sparschäler.



Grundrezept Spätzleteig

schwäbische Spezialität

Zubereitung: 30 Min.

Ruhen: 30 Min.

Pro Portion: ca. 450 kcal

Für 4 Personen

400 g Mehl (oder Spätzlemehl)

Salz

4 Eier (Größe M)

200 ml Mineralwasser (oder Leitungswasser)

2 EL Butter (nach Belieben)

Außerdem:

Spätzlehobel oder Spätzlepresse



1 Das Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Mineralwasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem ziemlich zähflüssigen Teig verkneten (**Bild 1**). Den Teig mit einem Küchentuch oder Teller abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.





2 In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Etwas Teig in den Spätzlehobel oder in die Spätzlepresse füllen (**Bild 2**). Den Hobel auf den Topf legen oder die Presse über den Topf halten und die Spätzle direkt ins kochende Wasser hobeln bzw. drücken (**Bild 3**).

3 Die Spätzle aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit dem Schaumlöffel herausheben, in einem Sieb kurz kalt abspülen und im Backofen bei 70° warm halten. Die nächste Portion Teig ebenso verarbeiten.

4 Die Spätzle entweder pur servieren. Oder nach Belieben die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Spätzle darin schwenken und leicht bräunen.

Clever servieren

Für **Käsespätzle** 2-3 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 2 EL Butter zerlassen, die Zwiebeln darin bei mittlerer bis schwacher Hitze zuerst weich dünsten, dann nur leicht bräunen. Die Spätzle, wie im Grundrezept beschrieben, zubereiten und mit 200 g frisch geriebenem Emmentaler oder Bergkäse in eine ungefettete ofenfeste Form (ca. 20 x 20 cm) -schichten. Den Backofen auf 100° (Umluft 80°) vorheizen. Im Backofen (Mitte) ca. 5 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Zwiebeln darauf verteilen.

Variante – Schweizer Pizokel

Für 4 Personen 175 g Weizenmehl mit 225 g Buchweizenmehl und 1 TL Salz mischen. 4 Eier (Größe M) und 200 ml Mineral- oder Leitungswasser untermischen und alles zu einem zähflüssigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Teig mit dem Spätzlehobel in kochendes Wasser hobeln, sprudelnd kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, herausheben. Dazu passt Gemüse, z. B. grüne Bohnen mit roten oder gelben Paprika und Tomaten.



Grundrezept Nudelteig

für Eiernudeln

Zubereitung: ca. 45 Min.

Ruhen und Trocknen: 1 Std.

Pro Portion: ca. 340 kcal

Für 4 Personen

300 g Hartweizenmehl (oder Spätzlemehl)

Salz

3 Eier (Größe L)

1 EL Olivenöl

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Nudelholz oder Nudelmaschine

1 Das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Die Eier und das Öl dazugeben, alles erst mischen und dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis der Teig glänzt. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.





2 Etwa ein Viertel von dem Teig abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen oder in der Nudelmaschine zu einer dünnen Platte formen. Dazu erst bei weit gestellter Walzenöffnung (Stufe 1) mehrmals durchdrehen. Dabei den Teig an den Seiten immer wieder zusammenklappen (**Bild 1**) und dann mit der offenen Seite nach unten durchdrehen (**Bild 2**). Zum Schluss bei eng gestellter Walzenöffnung (Stufe 4-5) durchdrehen.

3 Die Nudelteigplatte auf einem bemehlten Küchentuch ca. 30 Min. antrocknen lassen. Inzwischen die übrigen drei Teigviertel ebenso ausrollen und ruhen lassen.



4 Die Nudelteigplatten leicht mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und mit einem langen Messer in schmale oder etwas breitere Bandnudeln schneiden. Oder die Teigplatten mit dem Aufsatz der Nudelmaschine zu Bandnudeln schneiden (**Bild 3**).

5 Die Nudeln lockern und auf bemehlten Küchentüchern ca. 30 Min. antrocknen lassen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin »al dente« kochen. Frische Nudeln brauchen ca. 3 Min., leicht angetrocknete 1-2 Min. länger.

Besonders clever!

Wenn Sie schon dabei sind, bereiten Sie gleich **eine größere Menge** Nudeln zu. Den Teil, den Sie nicht sofort

essen, auf leicht bemehlten Küchentüchern ausbreiten und etwa einen Tag trocknen lassen. Damit das gleichmäßig und gründlich geschieht, wenden Sie die Pasta dabei ab und zu. Danach zum Aufbewahren in große Gläser mit Schraubverschluss füllen. So halten sie sich ca. 2 Monate.



Nudelteig einfach variieren

1 | Mit Vollkornmehl

... können Sie den Nudelteig problemlos zubereiten, er braucht dann nur etwas mehr Flüssigkeit. Geben Sie 1 Eigelb (Größe M) zusätzlich an den Teig oder teelöffelweise Wasser, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat, also glatt und geschmeidig ist. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen, dann ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser in ca. 4 Min. garen.