

Schälklöße – ein uraltes Familienrezept ohne exakte Überlieferung

Zutaten:

Eier wie Personenanzahl

Mehl, so viel wie aufgenommen wird

Salz

Butter

Grieß

Brühe

Experimentievorschrift:

Zuerst wird aus Eiern, Mehl und Salz ein Nudelteig hergestellt. Er sollte nicht zu fest sein, damit man ihn gut ausrollen kann. Evtl. muss beim Ausrollen noch Mehl dazu gegeben werden, damit der Teig weder an der Unterlage noch an der Kuchenrolle festklebt. Es wird Butter verflüssigt und auf dem ausgerollten Teig gut verteilt. Dann streut man vorsichtig Hartweizengrieß über den buttrigen Teig. Dann schlägt man von einem Rand her den Teig etwa einen Zentimeter um, drückt ein bisschen fest und schlägt dann nochmal um. Dann wird dieser Teig mit dem Messer abgeschnitten. Das Prozedere beginnt von vorn. Der teig wird zwei Mal umgeschlagen und dann abgeschnitten. Es entstehen somit lange Schlangen, die im nächsten Schritt etwa so breit wie ein Daumen quer geschnitten werden. Diese kleinen mit Butter und Grieß gefüllten Nudelteigstückchen gibt man in Brühe, bis sie oben schwimmen. Dann ist die Suppe fertig. Einige Familienvertreter würzen gern mit Senf.