HERRENHOF
ESCHBACH

OMAS DAMPFNUDELN MIT WEINSAUCE

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Weinsauce:
Eier trennen
Eiweiß zu Schnee schlagen
Eigelbe verrühren
Pudding nach Packungsanweisung zubereiten, dabei wird die Milch durch Wein ersetzt
Puddingmasse leicht abkühlen lassen. Eigelbe unterrühren.
Die Masse weiter auf Handwärme abkühlen lassen, dabei gelegentlich rühren.
Wenn die Masse lauwarm abgekühlt ist, Eischnee vorsichtig unterheben.

Dampfnudeln:
Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
Die Milch leicht aufwärmen, sodass sie lauwarm ist. Die Hefe mit Zucker in die Milch bröseln, auflösen, in die Mulde gießen und etwas Mehl vom Rand untermischen.
Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.
Prise Salz hinzugeben (nicht direkt in die Hefe, sondern ins Mehl) und unter ständigem Kneten (am besten mit der Küchenmaschine) die restl. Milch untermengen.
So lange kneten, bis sich der Teig gut vom Schüsselrand löst.
Die Schüssel abdecken und den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat (nach ca. 40 Minuten).
Aus dem Teig 12 Bällchen formen und nochmals auf einem bemehlten Brett ca. 20 Min gehen lassen.
In 2 "Eisehäffe" (Gusseisernen Pfannen oder beschichtete Pfannen) jeweils 3 El Öl erhitzen und jeweils mit 250 ml Wasser ablöschen, köcheln, 1/2 Tl Salz hinzufügen.
In jede Pfanne 6 Bällchen setzten und einen Deckel aufsetzten.
Wichtig: den Deckel abheben, wenn das Wasser verkocht ist (nicht vorher!) und Dampfnudeln zu braten anfangen (man hört dann ein Knistern).
Dann so lange "braten" bis sich eine braune Kruste bildet. Nach Bedarf kann auch ein zweites Krüstchen gebraten werden.

Dampfnudel direkt aus der Pfanne mit der Weinsauce servieren.

Zutaten

Für die Dampfnudeln (12 Stk):
1000g Mehl
Salz
1 El Zucker
ca. 750 ml Milch (eventuell etwas weniger, je nach Mehl)
1 Würfel Hefe (42g)

Für die Weinsauce:
1 Päckchen Vanillepudding
500 ml Weißwein
4 Eier
6 EL Zucker

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Gutsschoppen

Cuvée Weiß

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft