

Hausgemachte Safrannudeln

Diese Hausgemachten Safrannudeln ergeben im Geschmack sehr feine Teigwaren mit selbst gemachtem Nudelteig, bei welchem Safran mit in den Teig geknetet wird und somit sowohl im Geschmack als auch in der Optik wahre Feinschmeckernudeln entstehen.

Zutaten: für 3 - 4 Portionen

100 g Mehl Type 405
85 g Hartweizengrieß
2 Eier Gr. M
0,1 g Safranpulver
1 TL Olivenöl
1 TL kaltes Wasser

Zusätzlich:

Ca. 2 EL Hartweizengrieß
zum Bearbeiten und Bestreuen



Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem Rezept **Hausgemachte Safrannudeln** Mehl mit Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen, dabei mit der Hand in die Mitte eine tiefe Mulde eindrücken. Die Eier aufgeschlagen in eine Schüssel geben, Safranpulver darüber streuen mit einer Gabel etwas einrühren. Danach den Safran mit einem Stabmixer oder Handmixer kurz mit den Eiern mixen. Das dient dazu, dass das Safranpulver sich gut in der Eierflüssigkeit auflöst und nicht später als große gelbe Flecken im Nudelteig erscheinen.

Die Eiermasse in die Mehlmulde gießen, Olivenöl und wenig Wasser hinzugeben und alle Zutaten zunächst mit einem Rührloßel oder Gabel zu einer groben Teigmasse vermischen.

Anschließend den Nudelteig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen solange kneten, bis ein zwar fester, dennoch elastischer goldgelber Nudelteig entstanden ist. Sollte der Teig doch noch zu krümelig sein, nochmals 1 TL Wasser mit einkneten.

Den so fertig gestellten Nudelteig mit Safran in eine Gefriertüte stecken und gut verschlossen für etwa 30 - 60 Minuten in den Kühlschrank legen.



Für die Fertigstellung der Safrannudeln:

Eine Nudelmaschine elektrisch oder manuell aufstellen.

Immer ein kleineres Stück vom Nudelteig aus der Tüte entnehmen und auf der Nudelwalze der Maschine zunächst auf Stufe 1 durch walzen.

Das kann man ein paar mal wiederholen, dabei den Teig immer wieder zusammen klappen, durch die Walze drehen, danach wird der Teig immer elastischer.

Danach die nächsten Stufen der Walze einstellen und den Nudelteig auf diese Weise in mehreren Portionsstreifen immer dünner ausrollen.

Bei einer Skala von 1 – 9 auf der Nudelmaschine höre ich bei der Stufe 7 mit dem Ausrollen des Teiges auf.

Das ergibt dann zwar dünne, aber nicht zu dünne und im Biss sehr feine Teigwaren.

Die Nudelstreifen etwas antrocknen lassen, dabei etwas zusätzlichen Grieß sowohl auf die Tischplatte, als auch über die Teigstreifen streuen.

Wenn die Teigplatten nicht mehr kleben, nacheinander mit der entsprechenden Walze schmale Bandnudeln daraus herstellen und wiederum mit wenig Grieß bestreuen, dabei die Nudeln mit den Händen schön auflockern und erneut etwas antrocknen lassen.

Zuletzt reichlich Wasser aufkochen, je nach Wassermenge 1 – 2 TL Salz hinzu geben und die Safrannudeln in zwei Portionen locker im Kochwasser schwimmend etwa 3 – 4 Minuten weich, aber nicht zu weich kochen lassen.

Mit einem Nudelsieb aus dem Wasser fischen, gut abtropfen lassen und in eine vor gewärmte Schüssel einfüllen.

Zugedeckt warm halten bis die nächste Nudelportion fertig ist.

Nach Wunsch kann man nun ein Stückchen Butter unter die heißen Nudeln unterheben und als feine Nudelbeilage zu beliebigen Gerichten mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Pesto oder nur mit etwas mehr Butter und frisch geriebenen Parmesan- oder geriebenen Bergkäse bestreut, zusammen mit einem Salat genießen.

Kalorienangaben

Bei 4 Personen enthalten 1 Portion Hausgemachte Safrannudeln ca. 210 kcal und 3,8 g Fett