

SCHUPFNUDELN

1 kg Kartoffeln
160 g Mehl
2 Eigelb
Salz
Pfeffer aus der Mühle
60 g Butter

Die Kartoffeln mit der Schale im Dampf mehlig kochen, noch warm schälen und durchs Passevite treiben. Mit Mehl und Eigelb vermischen, würzen. Mit bemehlten Händen baumnussgrosse Kugeln formen, dann zu fingerdicken Nudeln rollen. Portionenweise im siedenden Salzwasser kochen, bis sie obenauf schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in der nicht zu heissen Butter unter Wenden goldbraun braten.

SCHOKOLADE MOUSSE

400 g Pulver mit 400 g kaltem Wasser ca. 5 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

600 g geschlagenen Rahm unterziehen, anrichten, kühl servieren.