

Pfälzer Dampfnudeln für viele



Herzhaftes Dampfnudeln sind eine echte Pfälzer Spezialität: Cremeweiß, rund und voll und mit einem knusprigen, leicht salzigen Boden. Hmmm ...! Vielseitig lassen sie sich kombinieren: Zu allererst mit Kartoffelsuppe (dann auf gut pfälzisch: "Dampfnudle mit Grumbeersupp"), aber auch mit Blaubeersuppe, Vanillesauce, Weinschaumsoße oder Kompott.



Am besten noch warm aus der Hand gegessen, halten sich die Dampfnudeln - leicht abgedeckt - aber auch locker über 24 Stunden hinaus, also bis zum Mittagessen des nächsten Tages, was allerdings nur die wenigsten der Dampfnudeln, die auf unseren Sommerfreizeiten bisher von Nina gebacken wurden, annähernd erreicht haben.



Das Geheimnis der Verpflegung großer Gruppen mit Dampfnudeln liegt in den seit einigen Jahren immer weiter verbreiteten großen, möglichst tiefen (!) elektrischen Multi- oder Partypfannen mit Glasdeckel. Drei solcher Geräte sollten schon vorhanden sein für Gruppen um die 40 Leute. Vorteil: Durch den Glasdeckel kann man leicht verfolgen, ob das Wasser schon gänzlich verdampft ist.

Die Zutaten pro 4 Personen (40):

500g Mehl (5kg)

80g Zucker (800g)

1P Trockenhefe (10P)

Prise Salz

knapp 1/4l Milch (2,4l)

1 Ei (10 Eier)

80g weiche Butter (800g)

Salz, Mehl zum Kneten

Butter zum Backen



Mehl, Zucker, Trockenhefe mit einer Prise Salz trocken gut vermischen. Mit einer Küchenmaschine Milch und Ei gut unterkneten. Weiche Butter als letzte Zutat dazugeben und gut verrühren, dann geht die Hefe besser auf. Je nach Konsistenz etwas Mehl oder etwas Milch zugeben. Für große Mengen entsprechend der Größe der Küchenmaschine Gesamtteigmenge in mehreren Portionen kneten lassen. Den Teig zugedeckt und leicht bemehlt unter einem Handtuch etwa auf die doppelte Größe gehen lassen. Ab jetzt kommt das Kochteam zum Einsatz: Jeweils die Portion für eine Pfanne folgendermaßen vorbereiten. Kleine Teighappen (ca. 8-14 Stück) abnehmen (hohle Hand), zu Kugeln rollen (etwa Eigröße = mittelgroße Nudeln), auf ein bemehltes Brett setzen und abgedeckt nochmals 10-20 min gehen lassen. Immer pfannenweise vorbereiten, denn gehen die Teigkugeln zu lange, werden sie zu weich und die Nudeln nicht mehr schön glatt.

In die Pfanne 5-8mm hoch Wasser einfüllen, mit 1 TL Salz salzen, 1 EL Butter hinzugeben und kurz aufkochen. Die Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander hineinsetzen. Alternativ: Salzwasser zuvor in einem Topf ansetzen, Fett in der Pfanne zerlassen, mit 3-5 Schöpfkellen Wasser zwischen die zuvor eingesetzten Nudeln geben. Vorteil: Keine Verbrühungsgefahr beim Einsetzen der Nudeln. Deckel schließen, 5-10 min kochen lassen, dann bei etwas geringerer Hitze 10 - 20min weitergaren. Über Deckelrand entweicht die ganze Zeit das zugegebene Wasser als Dampf - Dampf-Nudeln! Während der Garzeit darf der Deckel nicht abgenommen werden, sonst fallen die Nudeln zusammen. Nahezu fertig sind die Dampfnudeln, wenn alles Wasser verschwunden ist, das Fett vernehmlich brutzelt und es knusprig riecht. Dann bekommen die Dampfnudeln auf der Unterseite ihre goldgelbe Kruste. Den Zeitpunkt zwischen 'käsig, noch ohne Kruste' und 'schwarz' zu erwischen, ist die eigentliche Kunst. Lieber etwas 'Nachbraten', als zu lange warten ...

Tipps von Nina:

- Arbeiten an einem warmen, zugfreien Ort, dann geht der Teig besser.
- Das Kochteam für's Rollen sollte bei 40 zu verpflegenden Personen mindestens zu viert sein.
- 'Dunkle' Dampfnudeln sind die Aufforderung, es gleich nochmal zu versuchen, bis man das 'Händchen' hat für die Temperatureinstellung der Pfanne und den richtigen Zeitpunkt zum Herausnehmen.



*Auf der Basis der "Contwiger Dampfnudeln" aus:
Erprobtes-Gelobtes, Pfarrei Heilig-Kreuz Zweibrücken 1985*