

# Kinderkochclub Moordeich am 12.11.2013

Rezepte aus dem „Badner Ländle“ (Region Baden)

Von Katja Martin

- Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Kracherle
- Schupfnudeln mit Sahne-Champignons
- Badischer Kirsplotzer



## Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Kracherle:

2 Zwiebeln  
Petersilie  
2 El. Butter  
1 ½ Liter Fleischbrühe  
600g Kartoffeln  
4 Möhren  
150g grobe Leberwurst  
Salz  
Majoran  
4 Scheiben Mischbrot  
Safran

Zwiebeln und Petersilie klein schneiden und in heißer Butter hell dünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen.

Kartoffeln und Möhren klein schneiden und weich- dünsten.

Leberwurst in Scheiben schneiden dazu geben und mit Salz und Majoran abschmecken.

Das Brot in Würfel schneiden und in Butter knusprig rösten, mit Safran bestreuen und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

## Schupfnudeln mit Sahne-Champignons

400g Kartoffeln  
60g Mehl  
1 Ei  
1 Prise Muskatnuss/ Salz/ Pfeffer  
25g Butter  
250g Pilze  
50g magere Speckwürfel  
1 Zwiebel  
70ml Sahne  
1 El. gehackte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
10g Butter

Kartoffeln im Salzwasser kochen, abkühlen, pellen.

Kartoffeln durch die Presse, 60g Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazu und schnell verkneten.

Zu klebrig? Etwas Mehl dazu.

Auf bemehlter Fläche 2cm (Durchmesser) Rollen, formen und in 1cm lange Stücke schneiden, in der Hand formen.

Salzwasser kochen, die Schupfnudeln hineingleiten lassen und in 3 Min ziehen. Wenn sie oben schwimmen mit den Schaumlöffel herausschöpfen und in Butter knusprig braten.

## Badischer Kirschplotzer

1kg Kirschen  
7 Brötchen vom Vortag  
330ml Milch  
6 Eier  
120g Butter  
120g Zucker  
(1 El Kirschwasser, nur für Erwachsene)  
1 Tl. Zimt

Springform mit Backpapier auslegen 26cm (Durchmesser).

Brötchen in der Milch einweichen.

6 Eigelb, Zucker, Butter und Zimt schaumig rühren.

Brötchen herausnehmen und in die Masse zupfen.

6 Eiweiß steif schlagen, Kirschen unterheben und alles zusammen vorsichtig untermischen.

Bei 190°C mittlere Schiene ca. 50 Min. abbacken, wenn er braun wird mit Alufolie abdecken.

