

Bubespitzle erfreuen sich in der badischen und schwäbischen Küche besonderer Beliebtheit. Gerne werden sie als Beilage zu Fleischgerichten mit Soße, oder auch zu Sauerkrautgerichten serviert. An heißen Sommertagen isst man sie auch als Hauptgericht, zusammen mit einem frischen Salat. Bekannt sind diese „Nudeln“ schon seit dem Dreißigjährigen Krieg, als die Soldaten aus Mehl und Wasser diese Köstlichkeit herstellten. Mit dem Einzug der Kartoffel im 17. Jahrhundert nach Deutschland, wurde das Rezept erweitert und es entwickelten sich je nach Region ganz unterschiedliche Zubereitungsarten, wobei die Form aber immer gleichgeblieben ist.

Unterschiedlich sind auch die Bezeichnungen. In aller Unschuld ist im Badischen die augenfällige Analogie mit einem gewissen Körperteil kleiner Buben durchaus beabsichtigt; ein Schelm, wer Schlimmes dabei denkt. Wenn man sich allerdings etwas vornehmer ausdrücken möchte, nennt man sie auch „Schupfnudeln“. Doch selbst in feinen Restaurants findet man die Bezeichnung „Bubespitzle“ auf der Speisekarte, ohne dass sich jemand etwas Obszönes dabei dächte. Die Franken zum Beispiel haben ja auch keine Vorbehalte was den Namen betrifft und nennen sie ungeniert „Bauchstecherle“, oder (noch schlimmer) „Ranzenstecher“, wie sie im restlichen Bayern auch genannt werden.

Doch der langen Rede kurzer Sinn, gehen wir die Sache an. Sie ist nicht ganz so einfach zu bewältigen, etwas Kocherfahrung und Fingerspitzengefühl sollte man schon mitbringen, allein um die Konsistenz der Teigmasse richtig einschätzen zu können. Aber wir wissen ja alle: Übung macht den Meister!

Die Zutaten (für eine lohnende Menge=:

600 g Kartoffeln (z.B. Sieglinde oder Annabelle)

1 TL Salz

Muskatnuss

1 Ei

Majoran

3 EL Mehl

2 TL Speisestärke

Hartweizen-Grieß (für die Weiterverarbeitung)

Butter (zum Anbraten)

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln werden in der Schale gut weichgekocht. Abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Muskat und etwas Majoran würzen. Ei, Mehl und Speisestärke in die Masse einarbeiten. Falls sich der Teig zu feucht anfühlt, noch etwas Mehl dazugeben. Den Teig ein bisschen ruhen lassen.

Auf einem großen Holzbrett den Teig noch einmal vorsichtig durcharbeiten und dabei keinesfalls Mehl auf das Brett geben, sondern Hartweizen-Grieß und ebenso die Hände nicht bemehlen, sondern auch dafür Hartweizen-Grieß nehmen. (Das gilt übrigens auch für die Herstellung von Kartoffelknödeln, damit die ganze Sache keine klebrige Angelegenheit wird.) Jetzt einen Laib formen und diesen der Länge nach halbieren.

Von dem Teig zunächst schmale Stücke abschneiden, mittels einer Küchenwaage das Gewicht prüfen, welches pro Stück 15 Gramm nicht überschreiten sollte. Daraus sollten ca. 40 bis 45 Stücke resultieren. Diese werden je zu einer kleinen Kugel, dann in fingergroße Würstchen, mit spitzzulaufenden Enden geformt.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Bubespitzle (portionsweise) hineingleiten lassen. Jetzt den Topf sofort von der heißen Kochplatte nehmen, die Hitze stark reduzieren, erst dann wieder zurückstellen und die Schupfnudeln 5 Minuten ziehen lassen, wenn sie sich an der Wasseroberfläche tummeln. Der Topf sollte keinesfalls von diesen Würstchen überfüllt sein, sie gehen noch etwas auf und brauchen Platz. Erst, wenn diese Runde fertig ist, kommt die nächste usw. Nach der Garzeit werden die Bubespitzle ganz vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser gefischt, kurz in kaltes Salzwasser getaucht, dann abtropfen lassen und auf ein sauberes trockenes Geschirrtuch legen, bis sie ausgekühlt sind. Sie brauchen auch da ausreichend Platz und sollten nicht eng aneinander liegen. Nach dem Erkalten kann man sie auf Porzellanplatten legen, abdecken und ggf. noch in den Kühlschrank stellen. Kurz bevor sie schließlich zum Einsatz kommen, werden sie noch in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter auf niedriger Temperatur unter mehrfachem vorsichtigem Wenden gold-braun gebraten.

Tipp: Sie lassen sich gut vorbereiten und auch problemlos einfrieren.