

## Uli's Rezept für 3 „Niederrheinische Dampfnudeln“ ( á ca 60 g)

inspiriert von Dietmar Kappel <https://www.homebaking.at/boehmische-buchteln/>  
Der Teig von Buchteln, Germknödels, Rohrnudeln, Dampfnudeln... ist verwandt.

Die Art der Zubereitung macht den Unterschied.

Die Dampfnudel wird in der Pfanne erst gedämpft und anschließend leicht gebraten.

### **Dampfl**

20 g Milch 30°C

20 g Weizenmehl 550er

2 g Hefe

- alle Zutaten miteinander zu einer glatten Masse verrühren
- zugedeckt 90 min. bei Zimmertemperatur stehenlassen

### **Hauptteig**

42 g Dampfl

20 g Milch 30°C

85 g Weizenmehl 550er oder individuelle Mischung  
mein Favorit 50% Vollkornmehl ( Dinkel, Weizen, Buchweizen )

13 g Butter

13 g Eidotter ( entspricht 1 Ei Größe Gr. S )

2 g Salz

1 Prise Zucker

optionale Gewürze ( Kümmel, Koriandersamen, Kräuter...)

- aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, 7 min. langsam und 4 min schnell
- je nach Teigkonsistenz etwas mehr Mehl oder Flüssigkeit zugeben
- Teigruhe 30 min. zugedeckte Rührschüssel
- Teig portionieren, Teiglinge formen
- Stückgare ca. 90 min. ( abgedeckt bei Zimmertemperatur stehenlassen )



### **Pfanne gefüllt mit:** ( Ø Pfanne innen - unten 14 cm, oben 20 cm )

70 g Flüssigkeit ( Milch, Gemüse- Fleischbrühe... )

15 g Butter

### **Fertigstellung**

- Pfanne mit Butter und Flüssigkeit zum Kochen bringen
- wenn's köchelt Teiglinge einlegen und Pfannendeckel auflegen
- sofort die Temperatur reduzieren, auf geringe mittlere Temperatur
- nach 15 min. Deckel leicht schräg stellen, damit Flüssigkeit entweichen kann
- gegebenenfalls die Temperatur noch weiter reduzieren
- **auf Sicht arbeiten - darauf achten, wann die Flüssigkeit verdampft ist**
- dann beginnt die Bräunung der Dampfnudeln am Pfannenboden
- wer mag, kann die Temperatur vorsichtshalber noch weiter reduzieren
- zur Beurteilung können die Dampfnudeln vom Boden gelöst und mal angehoben werden
- wenn die Unterseite nach ca. 35 min. goldbraun ist, kann serviert werden

### **Guten Appetit!**

Die Rheinischen Dampfnudeln saugen Soßen wunderbar auf, daher ergeben sich fantastische Kombinationen z.B. mit einer Speckzwiebelsauce, einer Pilzpfanne, einem Gulasch....