



**Kerneier Kirche**

**Administraor**

Helmut Schmidt  
Heinestraße 16  
73663 Berglen

**Telefon:**

+49 (0)7195 74145

**Mobil:**

+49 (0)177 9245418

**E-Mail:**

adlatus@hog-kernei.de

**Internet:**

www.hog-kernei.de



**Denkmal in  
Bruchhausen-Ettlingen**

# Heimatortsgemeinschaft Kernei



## Saure Eier und Nudeln

### Saure Eier und Nudeln

#### Zutaten für die Suppe:

- Esslöffel Sonnenblumenöl oder 1 Esslöffel Schweinefett
- 1 Zwiebel
- 1 Teelöffel Mehl
- 1 Teelöffel rotes Paprikapulver
- 1 Liter Wasser
- 4–5 Kartoffeln
- 3–4 Lorbeerblätter
- 1–2 Eier pro Person
- Salz
- etwas Essig zum Abschmecken

#### Zutaten für die Nudeln:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 4–5 Esslöffel Wasser
- Salz

#### Zubereitung der Nudeln:

1. Mehl, Eier, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten, festen Teig verrühren und kneten.
2. Den Teig auf ein bemehltes Holzbrett geben und dünn ausrollen.
3. Den Teig in etwa 5 cm breite Bahnen schneiden und diese übereinander legen.
4. Mit einem scharfen Messer etwa 0,5 cm breite Nudeln schneiden.
5. Währenddessen Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln hineingeben und 10–15 Minuten kochen.

6. Die Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

#### Zubereitung der sauren Eier:

1. Das Öl oder Schweinefett in einem Suppentopf erhitzen.
2. Die Zwiebel klein schneiden und im heißen Fett hellgelb anrösten.
3. Mehl und Paprikapulver hinzufügen und kurz unterrühren.
4. Mit einem Liter Wasser ablöschen.
5. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern in die Suppe geben.
6. Alles etwa 10 Minuten kochen lassen.
7. Anschließend die Eier vorsichtig aus der Schale direkt in die kochende Suppe geben. Pro Person werden ein bis zwei Eier verwendet.
8. Die Suppe weitere 10 Minuten köcheln lassen.
9. Vor dem Servieren mit etwas Essig und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Die sauren Eier mit den selbst gemachten Nudeln servieren.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse