



**Kerneier Denkmal in  
Bruchhausen**

## **Saure Eier und Nudeln**

Rezept von Katharina Schmidt

### **Der Nudelteig.**

Zutaten:

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

### **Saure Eier und Nudeln**

Zutaten:

- 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Teelöffel Mehl
- 1 Teelöffel roter Paprika
- 1 l Wasser
- 4-5 Kartoffeln
- 3-4 Lorbeerblätter
- 1-2 Eier pro Person

300 g Mehl, zwei Eier, Salz, 4-5 Esslöffel Wasser in eine Schüssel geben und daraus einen feinen Teig rühren und kneten. Den Nudelteig auf dem Holzbrett geben und auswellen. Dann wird der Teig in 5 cm breite Bahnen geschnitten und diese werden übereinandergelegt. Nun werden mit einem scharfen Messer 0,5 cm breite Nudeln geschnitten. Zwischenzeitlich Wasser zum Kochen bringen. Die Nudelstreifen in das kochende Salzwasser geben und 10-15 Minuten kochen. die Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Suppe wird folgendermaßen gekocht: 3 Esslöffel Sonnenblumenöl oder ein Esslöffel Schweinefett in einen Suppentopf geben. Eine Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in dem heißen Öl hellgelb anrösten. Ein Teelöffel Mehl und ein Teelöffel roten Paprika dazugeben und umrühren. Mit 1 l Wasser ablöschen. 4-5 Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und dazugeben, ebenso 3-4 Lorbeerblätter und 10 Minuten kochen. Anschließend werden die Eier aus der Schale in die kochende Suppe gegeben (ein bis zwei Eier pro Person). Das Ganze wird nochmal 10 min gekocht. Vor dem Anrichten mit wenig Essig abschmecken.

