



Das Nudelteig-Rezept von
Christian Rach
aus der Sendung vom 10. Juli 2014

Zutaten:

250-270 g	Mehl
2	Eier
3	Eigelb
1 EL	Olivenöl

Zubereitung:

Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hand eine tiefe Mulde in die Mitte drücken. Drei Eier trennen. Eigelbe mit den beiden ganzen Eiern und dem Öl in die Mulde geben, mit einer Gabel verquirlen und nach und nach mit kreisender Bewegung Mehl vom Innenrand der Mulde mit den Eiern vermengen, bis eine zähe Masse entsteht.

Anschließend mit den Händen das gesamte Mehl einarbeiten, den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und nochmals kräftig mit den Händen durchkneten, insbesondere mit den Handballen. Eventuell noch ein wenig Wasser zufügen. Der Teig soll sehr fest und gleichmäßig sein. Den fertigen Nudelteig stramm in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht, ruhen lassen.

Tipp: Kein Salz in den Nudelteig geben, denn die Nudeln werden dadurch schnell brüchig. Das Salz nehmen die Nudeln ohnehin durch das Kochwasser auf.

Und außerdem gilt noch: unterschiedliche Nudeln, unterschiedliche Rezepturen! Für gefüllte Nudeln feines Mehl, für Bandnudeln, die Biss haben sollten, etwas Grieß in den Teig geben.