

Nudelteig (Work in Progress)



[Imperia](#) Restaurant Manuale' in Aktion.

P.S.: Vielen Dank Jungs & Mädels für die tolle Maschine!

Arten von Nudeln

Neben der italienischen Pasta gibt es auch noch die chinesischen Weizen-Nudeln. (Natürlich gibt es auch noch die Reis-Nudeln, das soll uns hier aber nicht weiter stören). Während die italienische Pasta in zumindest gesalzenem Wasser oder gar Brühe zubereitet werden, setzt die Zubereitung der chinesischen Weizen-Nudeln auf ein Garen in Wasser. Einen ‚Geschmack‘ bekommen die Nudeln erst durch das Auffüllen der Nudeln in der Suppen-Schale mit Brühe. (Hier kommen dann auch Bestandteile der Suppe(!), wie gegartes Gemüse, gegartes oder gebratenes Fleisch und Kräuter hinzu. Leider habe ich noch keine zufrieden stellende Mischung von Wasser und Weizen gefunden, die den chinesischen Nudeln nahe kommt, so dass sich die folgenden Ausführungen erst einmal um die italienische Variante der Nudeln drehen:

Eier-Nudelteig

Die Ausgangssituation war das Rezept von Klaus:

Zutaten

500g Mehl
100ml Wasser (war 125ml)
2 Eier (L)
30ml Olivenöl
1 tsp Salz

Zubereitung

Zutaten mit der Hand glatt kneten: Kugel mit dem Handballen, vom Körper weg, zerdrücken und wieder zu einer Kugel formen. Ist der Teig zu trocken, tropfenweise(!!) Wasser zugeben, bis er weich und geschmeidig, aber nicht klebrig ist.

Teig-Kugel mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedecken, bei Zimmertemperatur 20min ruhen lassen, danach den Teig mit der Nudelmaschine in die gewünschte Dicke rollen.

Leider war der Teig recht klebrig und vom Geschmack her nicht so umwerfend wie die Erinnerung.

Jamie Oliver gibt auf ‚seinen‘, also die unter seinem Namen vertriebenen Nudelmaschinen die folgenden Mengenangaben:

Zutaten

400g Mehl
4 Eier

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig zusammen kneten und ... siehe oben.

Der Teig ist durchaus Maschinen-kompatibel, klebt also nicht zu sehr und schmeckt überraschend neutral. Er besticht natürlich durch seine Einfachheit!

Nudelteig (Work in Progress)



Die ersten Schritte der Zubereitung.

In der [BBC-Food](#) Serie ‚[Pure Italian](#)‘ zu der es leider kein Kochbuch gibt (dafür hat der Meister (immerhin einen Michelin-Stern) aber ein Gesamtwerk herausgegeben: ‚[Made in Italy](#)‘, oder die gleiche Ausgabe preiswerter bei ‚Amazon UK‘: ‚[Made in Italy](#)‘). Also besagter [Giorgio Locatelli](#) (dem Link folgen und nach ‚Pasta‘ suchen) empfiehlt:

Zutaten

250g Mehl '00', also extra fein gemahlenes Mehl
2 Eier (L)
1 Eigelb (L)
1 tsp Olivenöl
1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl auf der Arbeitsplatte zu einem Berg aufschütten, in der Mitte mit den Fingern eine Senke formen und Mehl auf der Arbeitsplatte zu einem Berg aufschütten, in der Mitte mit den Fingern eine Senke formen und die restlichen Zutaten hinein geben. Mit zwei Fingern die Zutaten der Mitte(!) unter kreisenden Bewegungen vermengen, hierbei immer einwenig Mehl von Rand mit einarbeiten. Den Vorgang fortsetzen, ist das gesamte Mehl Teil der Teigmasse ist. Teig zu einer Kugel formen und mit dem Handballen in die Länge drücken, dann wieder zu einer Kugel formen usw. Nach 10min sollte ein homogener, leicht elastischer Teig entstanden sein, den man in Kugelform mit Klarsicht-Folie (verhindert das Austrocknen des Teiges) 30min ruhen lässt. Klarsicht-Folie entfernen, und Teig-Kugel mit dem Nudelholz (jetzt ist auch klar woher der Name kommt!) auf ca. 1cm Dicke so ausrollen, dass der resultierende Fladen in die Nudelmaschine passt.

Teig mehrmals durch die Nudel-Maschine geben, hierbei jedes Mal den Walzenabstand von der weitesten bis zur dünnsten Stufe, um (genau) eine Stufe reduzieren. [Daraufhin Teig-Bahn mit dem Spaghetti-/Bandnudel-Aufsatz in die entsprechende Form zerschneiden].

Pasta in einem großen Topf kochenden Salz-Wassers für ca. 5min. Kochen, bis die Nudeln ‚al dente‘ sind.

Die sind schon nicht schlecht, jedenfalls besser als alles, was man in einem normalen Supermarkt kaufen kann. Man sieht aber auch wohin die Reise geht: Mehr Ei pro Gramm Mehl für besseren Geschmack.

Nudelteig (Work in Progress)



Fertige Nudeln nach dem Rezept von Thomas Keller

Eine fertige Lösung findet sich bei [Thomas Keller](#) im [The French Laundry](#) (oder preiswerter bei Amazon UK: [The French Laundry](#)):

Zutaten

255 g	Mehl '00', also extra fein gemahlenes Mehl
6	Eigelb von großen Eiern (L)
1	Ei (L)
25 ml	Olivenöl
15 ml	Milch

Zubereitung

Mehl auf der Arbeitsplatte zu einem Berg aufschütten, in der Mitte mit den Fingern eine Senke formen und die restlichen Zutaten hinein geben. Mit zwei Fingern die Zutaten der Mitte(!) unter kreisenden Bewegungen vermengen, hierbei immer einwenig Mehl von Rand mit einarbeiten. Den Vorgang fortsetzen, ist das gesamte Mehl Teil der Teigmasse ist. Teig zu einer Kugel formen und mit dem Handballen in die Länge drücken, dann wieder zu einer Kugel formen usw. Nach 10min sollte ein homogener, leicht elastischer Teig entstanden sein, den man in Kugelform mit Klarsicht-Folie (verhindert das Austrocknen des Teiges) 30min ruhen lässt.

Teig-Klos aus der Frischhalte-Folie nehmen, in 3 Teile schneiden. Das erste Teil in der größten Stufe durch die Nudel-Maschine drehen. Die Teighbahn längsseits zusammenfallen und um 90 Grad verdreht erneut durch die Maschine drehen. Den Vorgang mindestens 5-mal wiederholen. Dann Teighbahn quer falten und ohne zu drehen durch die Maschine geben. Jetzt den Abstand der Walzen um eine Stufe verringern und Bahn erneut durch die Maschine drehen. Dieser Vorgang wird bis zur niedrigsten Stufe (1) wiederholt. Kurbel auf die Bandnudel-Seite stecken und die Bahn der Länge nach mit der Maschine zerteilen.

Die Nudeln sind jetzt fertig, wenn sie nicht sofort gekocht werden sollen, unbedingt in eine Plastiktüte (Zip-Loc etc.) packen, damit die Nudeln nicht austrocknen.

Achtung: Diese Nudeln enthalten Eier bzw. Eiprodukte!

Hinweis

Wichtig ist, dass die Mengenangaben zwar möglichst genau eingehalten werden sollen, jedoch nicht in jedem Falle zu dem gewünschten Ergebnis führen: Eier der Größe L wiegen zwischen 63g und 73g, die der Größe M zwischen 53g und 63g. Bei Nudelteig ist das Verhältnis von Feuchtigkeit zu ‚Mehl‘ extrem kritisch. Der Teig sollte am Abschluss des Knetvorganges überhaupt nicht mehr klebrig sein: Beim Zusammenfallen der Teig-Enden sollten diese nicht zusammenbacken. Ist der Teig noch zu klebrig, sollte der gesamte Teig-Klos auf der bemehlten Arbeitsfläche weiter mit dem Handballen ausgestrichen und zusammengeklappt werden, bis das Mehl gleichmäßig in den Teig eingearbeitet ist. Es nützt nichts, wenn nur die Oberfläche des Teig-Klosses bemehlt ist: In der Nudel-Maschine wird diese Oberfläche in den Teig hineingedrückt und somit kommt der immer noch klebrige Teig an die Oberfläche. Für Lasagne-Bahnen ist das noch unkritisch, mit Spaghetti- oder Tagliatelle-Schneidern hat man dann allerdings verloren: Der Teig klebt dermaßen zusammen, dass die Schneidrollen den Teig nicht trennen können, man erhält ein Wellblechmuster.

Nudelteig (Work in Progress)

Nudelteig ohne Eier

Work in Progress:

- Es fehlt noch:
 - Eierlose Nudel
 - chinesische Weizen-Nudel.
 - Reis-Nudeln