

Deftige Dampfnudel



Zutaten:

- **für den Teig**
 - 800 g Weizenmehl (Typ 550)
 - 60 g Frischhefe
 - 12 g Zucker
 - 100 ml lauwarmes Wasser
 - 400 ml Wasser extra
 - 10 g Salz
 - 1-2 EL getrockneter Majoran
-
- **für die Füllung**
 - 100 g Landjäger, fein gewürfelt
 - 100 g Schwarzwurst, fein gewürfelt
 - 100 g Schwarzwälder Schinkenspeck, fein gewürfelt
 - 100 g fein geriebener Bergkäse
 - 100 g gebratene Zwiebeln
 - 50 g feine Essiggurkenwürfel oder Sauerkraut
 - 1 EL Senf
 - 10 g Schnittlauch, fein geschnitten
 - Pfeffer



Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ein Glas mit 100 ml lauwarmen Wasser füllen und 15 g Zucker darin lösen. 60 g Hefe zerbröseln und in die lauwarme Zuckerlösung mischen. Die Hefemischung in die Mehlmulde gießen und mit wenig Mehl verrühren. Mit etwas Mehl bedecken und 15 Minuten gehen lassen.

Alle Zutaten für die Füllung klein schneiden und in einer Schüssel miteinander vermischen. Mit Pfeffer etwas nachwürzen.

Zum Vorteig nun 400 ml Wasser und 10 g Salz geben und 5 Minuten mit einem elektrischen Knethaken

gründlich kneten. Teig abdecken und 45 Minuten ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann 1-2 EL Getrocknete Majoran über den Teig streuen und kurz verkneten. Den Teig in ca. 75-80 g kleine Teigstücken teilen und diese platt und rund drücken. In die Mitte ca. 25 g Füllung geben. Die Teigränder über der Füllung zusammendrücken und zu einem Bällchen formen. Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Dampfgarerblech setzen und abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann in Dampfgarer bei 100 Grad 30 Minuten dämpfen. Noch warm genießen.

Tipp: Wer keinen Dampfgarer hat kann einen großen Topf, halbvoll mit Wasser zum Kochen bringen. Auf den Topf ein flaches, geöltes Sieb legen. Dampfnudeln darauf legen und mit einer passenden Schüssel abdecken. Ca. 30 Minuten dämpfen

.