

Schamser Nedels aus dem Naturpark Beverin

Hauptgang (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

- 200g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 2 verklopfte Eier
- 1 dl Wasser
- 100 g Sultaninen

- 2l Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 400 g Kartoffeln
- 2 l Wasser
- 1/2 Teelöffel Salz

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Butter

Zubereitung

- Mehl, Salz und Eier vermischen. Das Wasser zum Mehl geben, glattrühren, Teig klopfen. Die Sultaninen in den Teig einrühren.
- Das Wasser aufkochen und salzen. Den Teig wie Spätzli mit dem Messer vom Brett in das siedende Wasser wegpachteln. Spätzli nach 2-3 Minuten aus der Pfanne schöpfen und warm stellen.
- Die Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden.
- Das Wasser aufkochen, salzen, die Kartoffeln begeben. Auf kleinem Feuer 8-10 Min garkochen, dann das Wasser ableeren.
- Die Spätzli und Kartoffel schichtweise in einer Schüssel anrichten. Reibkäse dazwischen streuen.
- Zwiebel hacken, in der Butter anbraten und über das Gericht verteilen

Autorin

Ruth Rudin
aus der Rezeptsammlung [«digl fùns an la padeala»](#)

Wissenswertes

Nedels (das romanische Wort «Nedel» stammt wohl vom «Knödel») sind ein traditionelles Schamser Gericht und werden in vielen Familien gekocht. So haben sich viele verschiedene Varianten entwickelt, die sich in Form, Grösse und Zutaten unterscheiden. Zum Teil werden sie in Suppe serviert, zum Teil ohne Suppe, zum Teil mit Käse und mit Zwiebeln überbacken.