



SHIRATAKI NUDELN (KONJAK NUDELN)

ZUTATEN

- 10 g** Bio Konjakpulver
- 0,4 g** Calciumhydroxid
(gelöschter Kalk in
Lebensmittelqualität)
- 400 ml** Wasser

ZUBEREITUNG

Das Konjakpulver abwiegen und in 330 - 370 ml kaltes Wasser in einem Edelstahltopf rühren. Erhitzen bis es leicht blubbernd anfängt zu kochen! Den Topf von der Herdplatte nehmen. Etwas abkühlen lassen. Den Rest vom Wasser in eine Tasse geben und die 0,4 g Calciumhydroxid einrühren. Alles zum Brei gießen und 3 - 4 Minuten lang kräftig rühren.

Dann die Masse aus dem Topf in eine Kunststoffschale mit verschließbarem Deckel umfüllen und glatt ausstreichen. Abkühlen lassen. Nach etwa 30 Minuten ist es ein festerer, aber recht nachgiebiger Block geworden.

Nach dem völligem Abkühlen wird der Block in handliche Stücke zerschnitten. Nun direkt über einem Topf mit heißem Wasser mittels einer Kartoffelpresse (für Kartoffelpüree) die Stücke zu Nudeln drücken. Nun die Shirataki im Topf mit Wasser offen etwa 20 Minuten lang leicht brodelnd kochen lassen.