



Ludwigshafener Leibgerichte

Sie sind ein Pfälzer Nationalgericht: Dampfnudeln schmecken zur Kartoffelsuppe ebenso lecker wie zu Weinschaum und Vanillesoße. Die Ludwigshafener Oberbürgermeisterin Jutta Steinruck backt sie immer nach dem Rezept ihrer Großmutter.



Dampfnudeln

„Mit diesem Rezept verbinde ich wunderschöne Kindheitserinnerungen an meine Oma. Wenn ich sie besuchte, durfte ich mir

immer etwas zum Essen wünschen. Es waren jedes Mal ihre Dampfnudeln.“

Das wird gebraucht (4 Personen)

500 Gramm Mehl, 250 Milliliter zimmerwarme Milch, 80 Gramm Zucker, 80 Gramm weiche Butter, 1 Würfel Hefe, 1 Ei, Pflanzenöl, Salz

So geht's

Mehl, Hefe, Zucker, Butter, Ei und Milch mit der Küchenmaschine oder einem Handrührer verkneten. Den Teig 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, dann nochmals durchkneten. Aus dem Teig Dampfnudeln formen und auf ein bemehltes Küchentuch legen. Anschließend einen guten Spritzer Pflan-

zenöl, eine Tasse Wasser sowie einen Teelöffel Salz in einer hohen Pfanne aufkochen lassen. Dampfnudeln hineinlegen. Maximal fünf Stück auf einmal backen, die Nudeln brauchen Platz! Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten braten lassen. Ist dann noch viel Flüssigkeit in der Pfanne und der Boden der Dampfnudeln hell, kann die Temperatur bei offenem Deckel erhöht werden, bis eine krosse und salzige Kruste entstanden ist. Die Dampfnudeln sind fertig, wenn die Flüssigkeit verkocht ist und es in der Pfanne knistert.

TIPP

„Mir schmecken die Dampfnudeln am besten mit einer warmen Vanillesoße.“

Jutta Steinruck

Oberbürgermeisterin



Seit Januar 2018 ist Jutta Steinruck Oberbürgermeisterin von Ludwigshafen. Neben ihrer beruflichen Tätigkeit in der Industrie und als Vorsitzende des DGB Vorder- und Südpfalz gehörte die studierte Betriebswirtin zehn Jahre dem Ludwigshafener Stadtrat an. Sie war zudem Mitglied des Landtages von Rheinland-Pfalz und bis 2017 Abgeordnete des Europäischen Parlaments. Die 55-jährige liebt es, im Pfälzer Wald zu wandern, und ist ein großer Fan der Eulen Ludwigshafen.