

Spätzle schwäbische

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

250 g Mehl Type 405
oder „Spätzle-Mehl“, doppelgriffiges Mehl,
1 TL Salz,
2 Eier,
1/8 l Wasser,
Zum Schmälzen :
1 EL Butter,
1 EL Semmelbrösel,



Zubereitung :

Aus Mehl, Wasser, Eier und Salz einen zähen Teig schlagen, den man so lange mit dem Rührlöffel oder Knethaken bearbeitet, bis er Blasen wirft.

Den Teig 1/2 Std. lang immer wieder durch schlagen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Zur Spätzle-Herstellung gibt es zwei Methoden :

Den Spätzle-Teig in eine Spätzle-Presse (oder Kartoffelpresse) füllen, und in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben.

Oder : Ein Spätzle-Brett mit kaltem Wasser benetzen. Ca. 3 EL Spätzle-Teig auf das Brett geben und am unteren Ende des Brettes sehr flach streichen. Mit einem Spätzle-Schaber oder einer Palette sehr dünne Streifen vom Brett direkt in das kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben.

Die fertigen Spätzle werden kurz mit kaltem Wasser überbraust. Dann in einer Pfanne mit Butter und gerösteten Semmelbrösel geschmälzt.

Tipps :

Wer besondere Ehre mit seinen Spätzle einlegen möchte, nimmt für den Teig kein Wasser, sondern so viel Mehl wie die Eier aufnehmen, bei 250 g Mehl etwa vier Eier.

- Ein TL Öl macht den Teig geschmeidiger.
- Mit etwas Safran werden die Spätzle besonders gelb.
- Mit Mineralwasser anstatt Wasser werden Sie besonders locker.

Und ein Tipp von Rudi aus Schwäbisch Gmünd :

Mit einem EL Hartweizengrieß pro Ei werden die Spätzle kerniger (mit mehr Biss) und eignen sich besonders für Eintöpfe (Gaisburger Marsch) .