

Steinpilz-Spätzle

Zutaten für 4 Portionen:

15 g getrocknete Steinpilze
220 g Mehl, doppelgriffiges Weizenmehl
(bei uns „Spätzlemehl“ genannt)
3 Eier Größe M
50 ml Wasser
1 TL Salz



Zubereitung:

Für die Steinpilz-Spätzle habe ich die 15 g getrocknete Steinpilze im „Blitzhacker“ (wir Kochbären nehmen dafür eine ausrangierte Kaffeemühle) zu feinem Pulver gehackt. Dann habe ich dieses Pulver mit den 3 Eiern und 1 TL Salz vermengt. Nun habe ich unter Rühren mit dem gelochten Kochlöffel esslöffelweise das Mehl zugegeben.

Wird der Teig zu dick, etwas Wasser zugeben. Wenn alles Mehl im Teig ist, so viel Wasser zugeben, dass ein zäher, weicher Teig entsteht. Den Teig gut zudecken und ab und zu schlagen bis der Teig (nicht die Hände) Blasen wirft.

In einem großen, flachen Topf werden 3 – 4 Liter Wasser zum Kochen gebracht, 1 Esslöffel Salz zugegeben und nun die Spätzle ins Wasser geschabt, gedrückt ... da hat jeder seine eigene Methode:

Den Spätzle-Teig in eine Spätzle-Presse (oder Kartoffelpresse) füllen, und in das kochende Wasser drücken. Die Spätzle kurz aufkochen lassen. 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.

Oder: Durch ein Lochsieb gestrichen. Die Spätzle kurz aufkochen lassen. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben.

© WWW.KOCHBAEREN.DE