

Spätzle



Zutaten:

6 Eier
50 g Hartweizen oder Dinkelgrieß
1 TL Salz
500 g Weizenmehl



Zubereitung

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren bis er Blasen wirft, am besten geht dies mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen. Den Teig ca. ½ Stunde stehen lassen, damit sich der Kleber verbindet. Auf diese Weise werden die Spätzle etwas zäher und bekommen mehr Biss.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Schüssel, Schaumlöffel, Spätzlebrett und Spätzleschaber bereitstellen.

Brett und Schaber im kochenden Wasser anfeuchten. Eine Portion Teig (Größe einer Kinderfaust) auf das Brett geben und mit dem Schaber glatt streichen. Das Ende des Bretts knapp über die Wasseroberfläche halten und mit dem Schaber rasch kleine Stücke von dem Teig in das Wasser schieben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar. Die Spätzle mit dem Schaumlöffel abschöpfen und kurz in eine Schüssel mit klarem, heißem (nicht kochendem) Wasser geben, dies verhindert, dass die Spätzle verkleben. Anschließend werden die Spätzle gut abgetropft und in einer Schüssel warm gestellt. Alternativ kann man die fertigen Spätzle auch in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und so warm halten.

Das Ganze solange wiederholen bis der Teig verarbeitet ist.

Tipp1: z.B. durch Zugabe von Hartweizengrieß erhalten die Spätzle mehr Biss. Je nach Belieben können über die Spätzle auch geröstete Semmelbrösel gegeben werden.

Tipp2: verwenden Sie Weizendunst und Weizenmehl Typ 405 je zur Hälfte, so werden die Spätzle kerniger, in diesem Fall ist kein Grieß mehr notwendig.

Tipp3: bei Verwendung von Dinkelmehl den Teig rasch verarbeiten, sonst wird er zu fest durch den Klebergehalt.