

Hausgemachte - Spätzle

Kategorien: Teigwaren, Nudeln, Spätzle

Zutaten für: 4-6 Port.

500	Gramm	Mehl
6-7		Eier (je nach Groesse)
1	Teel.	Salz, gestrichen
		Salz fuers Kochwasser

Anleitung:

Wer bisher nur Spaetzle aus der Tuete gegessen hat, weiss nicht, wie gut selbst gemachte schmecken. Ob man vom Brett schabt, was einige Uebung erfordert, oder den Teig durch einen Spaetzlehobel oder eine Spaetzlepresse drueckt, ist fuer den Geschmack weniger erheblich. (Auch wenn man das im Schwabenland natuerlich nicht laut sagen darf.)

Das Mehl in eine Schuessel schuetten, die Eier sowie das Salz zufuegen und mit dem Kochloeffel kraeftig ruehren: So lange, bis der Teig absolut glatt ist, geschmeidig, aber dennoch zaeh wirkt und luftige Blasen bildet. Eine 1/2 Stunde ruhen lassen, damit das Mehl seinen Kleber ausbilden kann.

Schliesslich einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, dann salzen. Eine weitere Schuessel mit heissem Wasser daneben bereithalten. Wer die Spaetzle vom Brett schaben will, braucht dafuer ein so genanntes Spaetzlebrett: Es hat einen Griff und ist an der gegenueberliegenden Seite abgeflacht, damit man ueber diese flache Kante den Teig ins Wasser streifen kann. Das Brett im kochenden Wasser anfeuchten, eine Portion Teig darauf flach streichen, dann mit einem Messer oder mit einem Teigschaber, schmale Streifen ins leise siedende Wasser schaben. Sobald sie wieder oben schwimmen, sind sie gar.

Mit einer Drahtkelle herausfischen, im heissen Wasser in der bereitstehenden Schuessel kurz abspuelen - so wird die anhaftende Staerke entfernt und die Spaetzle kleben nicht zusammen. Sofort mit der naechsten Portion weiter fortfahren, bis alle Spaetzle fertig sind. Sie werden immer wieder aus der Schuessel herausgefischt, gut abgetropft und auf eine Platte beiseite gestellt.

Tipp: Die Spaetzle nicht direkt auf die Platte betten, sondern einen umgestuelpten Teller dazwischenlegen, so kann eventuell noch anhaftendes Wasser ablaufen und die Spaetzle weichen nicht auf.

Noch ein Tipp: Spaetzle kann man bequem schon vorher machen, sie werden dann vor dem Servieren "geschmaelzt", wie der Schwabe sagt, also in Butter geschwenkt und so wieder heiss gemacht. Weniger kalorientraechtig ist die Methode in der Mikrowelle: im Gefrierbeutel hineinlegen und kurz erhitzen.

Beilage: eine Riesenschuessel mit gruenem Salat.