

Spätzle - Billige

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl
4		Eier
1	Teel.	Salz evtl. mehr
1/2	Ltr.	Kaltes Wasser, etwa

Anleitung:

Mehl, Salz und Eier werden mit ganz wenig kaltem Wasser erst verruehrt und dann so lange geschlagen, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr am Loeffel haengt und beim Schlagen Blasen wirft. Dabei gibt man in kleinen Mengen nacheinander nur gerade so viel Wasser zu, wie noetig ist.

Man bringt einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Auf ein Spaetzlebrett, das wie ein kleines Schneidebrett mit grossem Griff ist, gibt man etwas Kochwasser und dann ganz wenig Teig, dieser wird mit dem Messer (oder - so man hat dem Spaetzleschaber) ganz duenn ausgestrichen, und indem man das Messer wieder und wieder ins Wasser taucht, werden feine Streifchen vom Teig abgetrennt und ins Wasser geschubst.

Kommen dann die Spaetzle an die Oberflaeche, so fischt man sie mit einem Schaumloeffel heraus, waescht in kaltem Wasser den Mehlschleim ab, durch das man sie zieht, und haelt sie in heissem Wasser warm. Auf der Schwaebischen Alb stellte man frueher die Spaetzle aus Dinkelmehl her. Sie sollen eine Delikatesse gewesen sein.