

Spätzle und Knöpfe

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Teig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Mehl
8		Eier, etwa
		Salz

ZUM SCHMÄLZEN

Butter,
Semmelbrösel

Anleitung:

Tipp: Die grosszuegige badische Hausfrau nimmt so viele Eier wie erforderlich sind, um aus der vorgegebenen Menge Mehl ohne Wasserzugabe, also 400 g fuer 4 Personen, eine zaehflussige Teigmasse herzustellen, in der Regel benoetigt sie 8 Eier der Gewichtsklasse 4 dazu.

In einer Schuessel Mehl, Eier und Salz verruehren und so lange mit dem Kochloeffel schlagen, bis sich grosse Blasen bilden.

In einem grossen Topf ca. 4 Liter Wasser mit 3 EL Salz zum Kochen bringen. Etwa immer 2 EL Teig auf ein Spaetzlebrett (sich nach vorn verduennendes Holzbrett) geben und mit einem scharfen, jedoch geraden Messer (kein Saegeschnitt) duenne Teigwuerstchen ins kochende Wasser schaben. Sobald die erste Portion verarbeitet ist, das Messer in das kochende Wasser tauchen, den Teig mit dem Wasser auf dem Brett nach hinten streichen, so dass die Teigschicht ganz duenn ist. Auch das duenne Ende des Brettes kommt von Zeit zu Zeit ins Wasser, damit die Spaetzle gut gleiten. Die Spaetzle werden portionsweise im kochenden Wasser gegart. Sobald sie an die Oberflaeche steigen, sind sie fertig. Mit einem Schaumloeffel herausnehmen und kurz unter fliessend kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht zusammenkleben. Gut abtropfen lassen und auf einer Platte warm stellen, bis die anderen Portionen fertig sind. Zuletzt werden sie mit geschmolzener Butter, in der Semmelbroesel geruestet wurden, abgeschmaeltzt.

Zur Knoepfle-Herstellung braucht man ein Salatsieb mit grossen runden Loechern. Durch diese wird ein etwas festerer Spaetzle-Teig mit einem Kartoffelstampfer mehr gerieben als gedrueckt.