



Badische Spätzle

Natürlich kann man seine Spätzle auch fertig im Supermarkt kaufen. Schöner (und billiger) ist aber, wenn man sie selbst macht – und man weiß, was drin ist.

Am besten immer mehr machen als man braucht, den Rest kann man einfrieren und hat so immer eine leckere Beilage verfügbar.

Grundrezept: 1 kg Mehl (405) oder Vollkorn, Dinkel, was immer man bevorzugt, mindestens 10 Eier (Bodenhaltung oder Bio) etwas Salz, 1 Prise Muskat, Wasser.

Mehl mit den Eiern vermischen, etwas Salz und Muskat zugeben und in eine große Schüssel mit einem Kochlöffel (am besten mit Loch) so lange schlagen bzw. rühren, bis der Teig Blasen wirft.

Ca. 1 h ruhen lassen und dann nochmals schlagen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen (wie beim normalen Nudelkochen auch). Jetzt kann man verschieden Werkzeuge zu Hilfe nehmen, so man hat. Spätzlepresse, - hobel, Sieb mit grossen Löchern oder einfach ein Holzbrett und ein Messer. Die Konsistenz des Teiges dem Werkzeug anpassen und den Teig ins kochende Wasser drücken oder hobeln. Mit dem Brett: das Brett ins kochende Wasser tauchen, etwas Teig darauf geben und mit dem Messer ins kochende Wasser schaben. Erfordert etwas Übung, lernt man aber leicht.

Wenn die Spätzle im Topf nach oben steigen, sind sie gar. Ca. 30 Sek. kochen lassen und mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben zum Abschrecken, in ein Sieb abgießen und auf einer Platte lagern. Probieren! fehlt ggf. Salz, Muskat? Dann Nachbessern!

Sind alle Spätzle auf diese Weise gemacht, unverzüglich das benutzte Geschirr unbedingt zuerst in KALTEM Wasser reinigen, nach Entfernen der Teigreste wie gewohnt spülen.

Die Spätzle in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen, oder nach Geschmack leicht anbraten und zum gewünschten Gericht servieren (Rehrücken, Rahmschnitzel, Rouladen, Gulasch etc.), oder einfach nur Käsespätzle damit machen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

PS. Tipp: Anrichten mit in Butter gebräunten Semmelbröseln obendrauf!!!
Wenns geschmeckt hat – Feedback willkommen!



Wünscht guten Appetit!