

Schwäbische Spätzle

Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN:

für 3 Personen

4 Eier Größe I
ca. 200 g Spätzlesmehl bzw. Weizendunst
ca. 1,5 TL Salz
etwas geriebene Muskatnuss
1 EL Olivenöl

Zum Abschmelzen:

Butter
Semmelbrösel

ZUBEREITUNG:

Die original schwäbischen Spätzle werden ja eigentlich mit der Hand geschabt. Das bedarf aber einiger Übung und ist nicht absolut notwendig, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Es gibt verschiedene Geräte, mit denen man sehr gute Spätzle machen kann.

Möchte man "Knöpfle", dann bedient man sich einer Spätzle-Hobel.

Möchte man lange Spätzle, nimmt man eine Spätzlespresse.

In einer Schüssel die Eier mit einer Gabel verquirlen.

Nun wird nach und nach das Spätzlesmehl dazugegeben und mit einem Kochlöffel kräftig eingeschlagen. Die Mengenangabe von 200 g Spätzlesmehl ist dabei nur ein ungefährender Richtwert. Viel wichtiger ist die Vorgehensweise:

Nachdem Sie einen Teil des Spätzlesmehls in die Eier eingerührt haben, gehen Sie zum Schlagen des Teigs über:

Sie halten die Schüssel mit einer Hand auf der Höhe Ihrer Oberschenkel. Mit der anderen Hand halten Sie den Kochlöffel und schlagen den Teig, statt ihn zu rühren. Als Rechtshänder schlägt man ständig wiederholend von rechts nach links, immer am Boden der Schüssel entlang.

Nach jeder zugegebenen Mehlportion schlägt man den Teig, bis er homogen ist. Und man gibt nur so oft weiteres Mehl hinzu, bis der Teig zäh ist und Blasen wirft. Probieren Sie es aus - es ist sehr einfach.

Wenn der Teig fertig ist, rührt man noch das Salz, etwas geriebenen Muskat und das Öl unter.

(bitte blättern)

Nun lässt man den Teig ein paar Minuten ruhen - das Mehl geht dabei noch etwas auf.

Derweil lässt man in einem größeren Topf Salzwasser aufkochen. Danach unbedingt die Hitze wieder reduzieren, denn die Spätzle dürfen nicht ins kochende Wasser! Sie würden zerfallen!

Den Backofen stellt man auf auf Warmhaltefunktion (55 bis 60°C)

Ab jetzt geht alles sehr schnell:

Die Spätzleshobel oder -presse wird kurz unter fließend kaltes Wasser gehalten (dann klebt der Teig nicht so am Material fest).

Dann füllt man die Hälfte des Teigs in das Gerät und hält es über den Topf mit dem nicht mehr kochenden Salzwasser.

Bei der Hobel führt man den Wagen mit dem Teig hin und her, bei der Presse drückt man den Teig einfach durch.

Nun erhöht man die Hitze und bringt das Ganze zum Kochen. Dabei lockert man die Spätzle mit einer Schaumkelle, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Spätzle sollen nicht länger als eine Minute kochen, dann nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus und gibt sie zum Abschrecken für wenige Sekunden in eine Schüssel mit kaltem Wasser.

Sofort wieder herausnehmen.

Dann werden die Spätzle im Backofen bei 55 bis 60°C bis zum Servieren warm gehalten.

Mit der zweiten Teigfuhre genauso verfahren.

Tipp:

Wenn Sie die Spätzleshobel bzw -presse direkt nach der Arbeit unter fließend kaltem Wasser abbürsten, bekommen Sie die Teigreste schnell und mühelos weg.

Je nachdem, zu welchem Gericht die Spätzle gereicht werden, lässt man sie entweder pur, oder schmelzt sie ab:

Man schäumt in einer Pfanne Butter auf, und gibt dann genauso viel Semmelbrösel dazu, wie man Butter verwendet hat. Bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren bekommt die Mischung nun eine goldbraune Farbe. Diese Mischung gibt man über die Spätzle. Sie bekommen dadurch einen zarten Schmelz und den typischen buttrigen, leicht angerösteten Geschmack.

Das Ganze braucht keine fünf Minuten.

Anmerkung:

Dies ist ein Rezept aus meiner Heimat.

Als Kind saß ich immer in der Küche bei meiner Oma und habe ihr beim Kochen zugesehen. Es war eine einfache Küche, aber sie hat fantastisch gekocht!

Und ihre Spätzle hat sie natürlich mit der Hand geschabt - sie haben herrlich geschmeckt. Dabei hatte sie eine Geschwindigkeit wie wir beim Trillern am Klavier!

Das hier ist ihr Rezept.