Spätzle



Im Süden Deutschlands kennt sie jeder: die Spätzle. Sie haben ihren Ursprung in Schwaben und sind inzwischen, dank industrieller Herstellung auf der ganzen Welt zu haben. In den Restaurants stehen sie als Kinderteller mit Soße serviert auf jeder Kinderkarte. Ursprünglich waren Spätzle ein Armeleuteessen, was inzwischen aber nicht mehr so ist, denn auch Sterneköche haben die schwäbische Spezialität auf ihrer Speisekarte. Wenn ich Spätzle mache, dann immer gleich aus mindestens einem Kilo Mehl. Der Vorteil an Spätzle ist nämlich, dass man sie in so vielen verschiedenen Varianten zubereiten kann. In Butter geschwenkt, als Beilage zu Fleisch und Fisch, als Kässpätzle, als Auflauf oder Pfanne mit Gemüse. Man kann sie einfrieren oder auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Es lohnt sich also, gleich eine größere Menge von den leckeren kleinen Teigklumpen zu machen. Das Grundprinzip vom Spätzleteig ist: pro 100 g Mehl 1 Ei. Wenn man das weiß, kann man das Rezept ganz leicht auf die gewünschte Menge anpassen. Spätzle haben eine raue Oberfläche, wodurch sie die Soße sehr gut aufnehmen können. Diese Oberfläche bekommst du mit der richtigen Mehlsorte hin. Am besten man nimmt 550er Mehl. Im Supermarkt findest du auch spezielles Spätzlemehl. Dieses Mehl ist griffiger, da auch ein Anteil Grieß enthalten ist und lässt sich einfacher verarbeiten. Je nachdem wo du herkommst, gibt es dieses Mehl bei dir wahrscheinlich nicht und früher hatten die Schwaben sowas ja auch nicht. Mach dir also keine Gedanken, selbst mit 405er Mehl werden deine Spätzle gelingen. Über die Art der Herstellung originaler Spätzle

streiten sich sogar die Schwaben. Die Einen behaupten, der Teig muss von einem Holzbrett geschabt werden, die Anderen sagen, dass schon die Schwaben des Mittelalters den Teig über einen Hobel gestrichen haben. Inzwischen gibt es auch Spätzlepressen zu kaufen. Mit der Presse und dem Hobel werden die Spätzle eher klein, rund und knubbelig. Man nennt sie Knöpfle. Auf welche Art und Weise man die Spätzle in das Kochwasser bringt, ist egal und jedem selbst überlassen. Wichtig ist, sie schmecken immer gut, ganz egal welche Form sie haben. Ich benutze für die Herstellung einen Hobel, weil ich ehrlich gesagt zu faul bin die Spätzle über das Spätzlebrett zu schaben. Es gibt kein Richtig und kein Falsch, probiere es aus.

Zutaten

500 g Mehl

5 Eier

1 TL Salz

150 – 200 ml Wasser oder Mineralwasser (macht den Teig etwas luftiger)

1. Nimm eine große Schüssel und gib Mehl und Salz hinein. Forme eine Mulde.
2. Schlage die Eier in die Mulde und füge erstmal nur 3/4 des Wassers hinzu.
3. Mit einem Kochlöffel (am besten aus Holz) die Zutaten unterschlagen.
4. Rühre so lange bis der Teig Blasen wirft.
5. Wem die Arbeit mit dem Kochlöffel zu mühsam ist, kann dafür auch einen Mixer nehmen.

6. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er so zäh ist, dass er sich beim Rühren vom Schüsselrand löst oder ganz langsam vom Kochlöffel reißt. Sollte er zu flüssig sein, gib etwas Mehl dazu. Ist er zu fest, gib Mineralwasser in kleinen Mengen dazu.
7. Erhitze in einem großen Kochtopf Salzwasser. Sobald das Wasser kocht, kann es losgehen.

Für die Zubereitung mit einem Hobel oder der Spätzlereibe:

1. Befülle den Hobel/die Spätzlereibe mit Teig und streiche mit einer Teigkarte den Teig ins Salzwasser.
2. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen, kurz abschrecken und in einem Nudelsieb abtropfen lassen.
3. Direkt die nächste Portion kochen. Das wiederholst du so lange, bis dein Teig aufgebraucht ist.

Wenn du die traditionelle Methode mit dem Spätzlebrett ausprobieren möchtest:

1. Befeuchte das Spätzlebrett leicht mit Wasser und streiche mit der Teigkarte etwas Teig dünn darauf.
2. Jetzt trennst du mit einem scharfen Messer dünne Streifen ab und lässt sie ins kochende Salzwasser gleiten. Auch hier gilt: wenn die Spätzle an der Oberfläche treiben, kannst du sie abschöpfen und abschrecken.

Du kannst deine Spätzle im Anschluss kurz aufwärmen. Nimm dazu eine große Pfanne, gib etwas Butter hinzu und schwenke die Spätzle darin.