

Spätzle selber machen



Das braucht's für den Teig:

3 Eier

Mehl (und ich nehme immer etwas Hartweizengriess dazu)

Milch oder Wasser

Pfeffer, Salz und Muskat



Die Eier mit etwas Milch oder Wasser sowie Pfeffer, Salz und Muskat mit dem Mixer verquirlen. Mehr Flüssigkeit ergibt mehr Teig.

Statt den Mixer kann man auch den Schwingbesen nehmen, aber dazu bin ich zu faul.



Während dem Verquirlen je nach Belieben ein paar Esslöffel Hartweizengriess dazu geben. Das braucht's nicht unbedingt, aber so werden die Spätzle etwas bissfester.



Den Mixer immer laufen lassen und immer schubweise etwas Mehl dazugeben. Das Mehl muss immer vollständig aufgelöst sein, bevor man den nächsten Schub dazu gibt.



Solange Mehl dazu geben, bis der Teig anfängt, nach oben zu ziehen.



Wenn der Teig zähflüssig vom Schwingbesen fließt, ist er gut.

Wichtig! Wenn man nicht sicher ist, den Teig lieber etwas zu dünn machen, als zu dick!

Den Teig zugedeckt für ca. eine halbe Stunde beiseite stellen.



Nach Ablauf der Wartezeit eine grosse Pfanne mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Nach Belieben Speck und Zwiebeln (oder andere Zutaten) in feine Streifen schneiden und in eine Bratpfanne geben.



Käse mit etwas Rahm in einer Schüssel verrühren bis es eine homogene Masse bildet. Als Käse kann man nehmen, was man will (z.B. ob er Fäden ziehen soll, oder nicht).

Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.



Spätzlesieb, Schaber und Schaumkelle bereit machen.

Es gibt verschiedene Arten von Spätzlesieben, ich hab nur das abgebildete Exemplar.



Wenn das Wasser kocht, Spätzlesieb auf die Pfanne stellen und den Teig hinein leeren.



Sieb etwas anheben und den Teig mit dem Schaber durch die Löcher drücken. Dünner Teig ergibt etwas längere Spätzli, dicker kürzere.

Wenn alles drin ist, die Platte für die Bratpfanne einschalten.



Die Spätzle brauchen nur etwa 4...5 Minuten, sobald sie obenauf schwimmen und aufgegangen sind, kann man sie mit der Schaumkelle abschöpfen...



...und in die Schüssel mit dem Käse-Rahm-Gemisch geben.



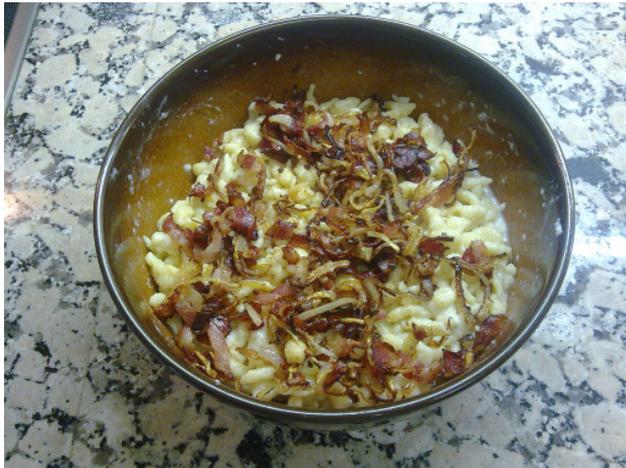
Wenn alle drin sind gut rühren, damit der Käse schmelzen kann.



Zwiebeln und Speck mit etwas Butter glasig dämpfen.



Dann in die Schüssel zu den Spätzle geben.



Es kann angerichtet werden.

Natürlich kann man auch das Ganze variieren und statt Speck Schinken oder sonst was verwenden. Man darf ruhig die Phantasie spielen lassen...