Spätzle

Spätzle, Spätzle oder Spatzen sind schwäbische bzw. alemannische Teigwaren in länglicher Form, die als Beilage oder mit weiteren Zutaten als eigenes Gericht, serviert werden. Ähnliche Teigwaren in eher runder Form werden in Baden-Württemberg auch Knöpfle genannt.

Spätzle sind Eierteigwaren aus Frischei mit unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird – wobei ihre Form zwischen dünn und dick, länglich und kurz variiert. Als einzige Teigwaren werden sie bereits während der Produktion zum ersten Mal gekocht. Ihr feuchter Teig wird dabei entweder durch Lochbleche gedrückt oder vom Brett (Spätzlebrett) geschabt.

Warenkunde:

Der Spätzleteig wird aus Mehl, Eiern, lauwarmem Wasser, mancherorts auch mit Milch, und Salz zubereitet, wobei die Mengenangaben variieren können. Im Handel angebotenes Spätzlemehl ist meist grobkörnigeres (doppelgriffiges) Weizenmehl Type 405, teilweise mit Dinkelmehl oder feinem Grieß gemischt. Es klumpt weniger als glattes Mehl.
Im Gegensatz zu geknetetem Nudelteig wird Spätzleteig gerührt und ist daher weicher und feuchter.

Grund-Rezept:

für ca. 10 Portionen

Zutaten:
1000 gr. Weizenmehl
1 Tl Salz
10 - 12 Eier
250-400 ml ggf. warmes Wasser

Zubereitung:
Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten und solange schlagen bis im Teig Luftblasen entstehen. Teig 10 Min. ruhen lassen, nochmals durch schlagen. Der Teig sollte sich ziehen lassen o. zu reißen.
Den Teig durch eine Spätzle-Presse in kochendem gesalzenem Wasser drücken, oder vom Spätzle-Brett schaben. Die Spätzle einmal aufkochen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtröpfeln lassen. Nicht in Eiswasser abschrecken, dann können die Spätzle keine Sauce mehr aufnehmen.

In einer Pfanne mit Butter erhitzen, ggf. mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und Servieren.

Tipps:

- Statt Wasser kann auch kohlensäurehaltiges Mineralwasser oder Milch verwendet werden.
- 1 Prise Natron oder Backpulver macht den Teig seidiger bzw. geschmeidiger.

- Je dünnflüssiger der Teig ist, desto länger und weicher werden die Sätzle.
- Mit weniger Flüssigkeit werden die Spätzle eher zu Knöpfle und etwas kerniger im Biss.
- Das Weizenmehl 405 kann auch zum Teil durch andere Mehlsorten, z.B. Dinkelmehl, ersetzt werden.

Klassisch werden diese Spätzle auch sehr gerne mit Zwiebelschmelz und geriebenem Käse serviert.

Beilagen

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/beilagen:spaetzle

Last update: **25.03.2022 18:16**