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.

Grund-Rezept:

ca. 10 Portionen
1000 gr. Weizenmehl 1 Tl Salz
10 - 12 Eier
ggf. etwas warmes Wasser 250 ml

Beilagen

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/beilagen:spaetzle?rev=1482334670

Last update: **25.03.2022 18:16**