

Handgeschabte Spätzle

Anzahl: Für ca. 6 Personen

Zutaten:

Spätzle Grundteig
500 g Mehl
4 Eier
1 bis 2 TL Salz
etwa ½ l kaltes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Salz und Eier werden mit ganz wenig kaltem Wasser erst verrührt und dann so lange geschlagen, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr am Löffel hängt und beim Schlagen Blasen wirft. Dabei gibt man in kleinen Mengen nacheinander nur gerade so viel Wasser zu, wie nötig ist. Man bringt einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Auf ein Spätzle Brett, das wie ein kleines Schneidebrett mit großem Griff ist, gibt man etwas Kochwasser und dann ganz wenig Teig, dieser wird mit dem Messer (oder – so man hat – dem Spätzleschaber) ganz dünn ausgestrichen, und indem man das Messer wieder und wieder ins Wasser taucht, werden feine Streifchen vom Teig abgetrennt und ins Wasser geschubst. Kommen dann die Spätzle an die Oberfläche, so fischt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, wäscht in kaltem Wasser, durch das man sie zieht, den Mehlschleim ab und hält sie in heißem Wasser warm.