

Rezept (für 2-3 Personen)

Spätzle

Die Spätzle werden ganz am Anfang, d.h. vor dem anderen Essen zubereitet und dann vor dem endgültig fertigen Essen noch einmal aufgekocht.

400g Spätzlemehl (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“). Man kann aber notfalls auch normales Weizenmehl nehmen.

2 Eier Größe L (Large). Bei Größe M (Medium) 3 Eier

Salz

Etwas geriebene Muskatnuß (je nach Geschmacksneigung viel oder wenig oder gar nix). Reiben mit [T-M-Reibe](#).

100-120 ml Wasser (nicht gleich alles reinschütten – siehe Text rechts)

Mit einem [Holzlöffel](#) alles zu einem Teig verrühren. Der Teig soll möglichst fest bleiben. (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“). Deshalb das Wasser nur wohldosiert zugeben.

Dieser Trick stammt von einem gebürtigen Schwaben, in dessen Familie der Teig erst dann gut war, wenn man ihn nur mit Anstrengung durch die Spätzle-Presse (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“) drücken konnte.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Über die 4 Phasen des Spätzle-Kochens der ‘ersten Runde’ vgl. das instruktive Foto unten “[Blick in die Küche](#)”

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Ca. 2-3 EL Teig in die Presse geben und in das kochende Wasser drücken. Falls sich die Spätzle nicht von der Presse lösen, so kann man dieselbe kurz in das kochende Wasser eintauchen, dann gehen sie ab.

Jetzt lässt man diese erste Ladung Spätzle aufkochen. Dann diese erst heruntergesackten dann allmählich hochkommenden Spätzle mit einer Schaumkelle herausfischen (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“) und kurz in einen 2. Topf mit kaltem Wasser eintauchen. Auf diese Weise werden kleine schaumige Rückstände von den Spätzle und der Schaumkelle ab gespült. Sodann gibt man die sauberen Spätzle in ein [Abtropfsieb](#) – später dann vom Sieb in eine Aufbewahrungsschüssel. – Diese Prozedur wird wiederholt, bis der Spätzleteig aufgebraucht ist.

Die fertigen Spätzle zugedeckt abkühlen lassen. Falls sie nicht am gleichen Tag gegessen werden, sollte man sie im Kühlschrank aufbewahren.

Zur letzten Fertigstellung alle Spätzle noch mal in reichlich Salzwasser aufkochen. Diese 'zweite Runde' dauert jetzt natürlich länger als beim portionsweisen Aufkochen in der ersten Runde.

Nach dem Aufkochen alles in ein [Abtropfsieb](#) gießen und nach dem Abtropfen in einer Extra-Schüssel servieren.