

Spätzle/Knöpfele

Zutaten:

300g Dr. Schär Farine

3 Eier

150 – 200g stark sprudelndes Mineralwasser

4g Salz

etwas Muskat nach Wunsch

Die Wassermenge hängt davon ab, ob man Spätzle oder Knöpfele möchte. Je fester der Teig ist, desto dicker wird er beim Kochen. Wenn man fadenartig dünne Spätzle will, den Teig lieber weicher halten.

Herstellung:

Alle Zutaten zunächst mit 150g Wasser zu einem glatten, zähfließenden Teig rühren und 30 min quellen lassen.

Nach der Quellzeit kann der Teig, je nach Wunsch, mit etwas mehr Wasser weicher gemacht werden. Bitte dran denken, ggf. mehr Salz und Gewürze zu verwenden.

Während der Quellzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig dann portionsweise durch eine Spätzlepresse oder mit Hilfe eines Spätzlebretts in das kochende Wasser geben.

Bitte darauf achten, dass sich kein großer Teigklumpen bildet.

Außerdem nicht zu viele Spätzle/Knöpfele auf einmal in das kochende Wasser geben, sonst fällt die Temperatur zu stark ab und die Spätzle/Knöpfele werden dann nicht gar und kochen zu lange.

Sobald die Spätzle/Knöpfele an der Oberfläche schwimmen, mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, kurz kalt abspülen und abtropfen lassen.

Tipps:

Die Spätzle/Knöpfele können durch die Zugabe von z.B. Tomatenmark, Spinat, Karottensaft anstelle von Wasser, Bärlauch, Petersilie oder ähnlichem variiert werden.

Werden dafür flüssige Zutaten eingesetzt, bitte die entsprechende Menge Wasser reduzieren. Werden Pasten zugefügt, dann nur wenig Wasser abziehen; bei trockenen Zugaben kann es sein, dass sogar Wasser zugegeben werden muss.