

Ungerhansl's

SPÄTZLE

Weizenmehl (480, 700 oder cuoco Tipo 00)

Muskatnuss (Sparsam)!

200 g Mehl 3 Eier ½ TL Salz

300 g Mehl 4 Eier 1TL Salz

500 g Mehl 7 Eier 1EL Salz

In den Spätzleteig können auch **Aromakräuter** wie **Schnittlauch** oder **Schnittknoblauch**, feinst geschnitten und in heisser Butter geschwenkt, gegeben werden.

Auch gerösteter und feinst zerstoßener **Zwiebel** bringt Pfiff in die Spätzle.

Als Krönung ist unser Pilzgranulat das Highlight

Eier mit ein wenig kaltem Wasser mit Schneebesen oder Gabel leicht aufschlagen, Salz dazugeben und mit Kochlöffel oder Schneebesen mit dem Mehl verrühren.

Die vermengte Masse kann jetzt mit dem Mixer weiter verarbeitet oder – wie wir es machen – mit dem Holzkochlöffel geschlagen werden. (Blasenwurf)

Je dickflüssiger der Teig, desto „kerniger“ sind die Spätzle.

Sollte der Teig zu fest sein, mit wenig Mineralwasser oder kaltem Wasser nachhelfen.

Den Spätzleteig 15 Minuten rasten lassen...schnarch

Großen Topf mit Wasser aufsetzen. (Wasser salzen und kosten). Wasser muss kochen! Jetzt entweder den Teig mit Spätzlebrett und Schaber von Hand ins Wasser schaben oder – so wie ich – den Teig mit Muxel's Spätzlewunder oder WMF-Spätzleprofi ins Wasser befördern.

Sehr kurz aufkochen lassen.

Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen

Mit einem Schaumlöffel die Spätzle aus dem Wasser nehmen und in den Wok geben.

Für Butterspätzle als Beilage die Butter erhitzen, pfeffern von der Hitze nehmen, 5 Minuten ziehen lassen und über die Spätzle geben – fertig!

Tipp: Tasmanischer Bergpfeffer, Szechuanpfeffer oder der zitronig-fruchtiger Timut Pfeffer verleiht unseren Spätzle eine ganz besondere Note.

Beste Spätzle oder Knöpfe gelingen mit Muxel's Spätzlewunder oder dem Super-Spätzlehobel von WMF.



MUXEL'S Spätzlewunder



Spätzlereibe von WMF