

Die BESTEN Spätzle mit Profitipps von Peter Manca

Zutaten für 4 Personen

400 g	Mehl (Typ 405 / 550 / Spätzlemehl)
4	Eier, Größe M
1 TL	Salz
220 ml	Kaltes Wasser



[Zum Video](#)

Zubereitung des Teigs

1. Eier in eine Schüssel geben, Salz hinzufügen und ca. 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl und Wasser nach und nach zu den Eiern geben und mit einem Kochlöffel verrühren / schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Das braucht etwas Zeit und Kraft.
3. Einen Topf mit Wasser füllen und leicht zum Sieden bringen (sollte nicht sprudelnd kochen). 1-2 Prisen Salz hinzugeben. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen, um die Spätzle darin abzuschrecken.

Meisterklasse: von Hand geschabte Spätzle

Kleines Holzbrett und einen Teigschaber oder scharfes Messer

1. Teig auf ein trockenes Holzbrett streichen.
2. Teigschaber ins Wasser tauchen und Teig auf dem Brett nochmals glattstreichen.
3. Brett immer mit der vorderen Kante ins siedende Wasser tauchen und mit dem Teigschaber oder Messer dünne Teigstreifen ins Wasser schieben.
4. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit einem Sieb oder einer Schaumkelle herausnehmen und 2-3 Sekunden in kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen.

Profiklasse: gepresste Spätzle

Spätzlepresse

1. Teig in die Spätzlepresse geben und den vorderen Teil der Spätzlepresse in siedendes Wasser tauchen.
2. Teig durch die Presse drücken. Um längere Spätzle zu bekommen, die Presse dabei anheben.
3. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit einem Sieb oder einer Schaumkelle herausnehmen und 2-3 Sekunden in kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen.

Anfängerklasse: gehobelte Spätzle „Knöpfe“

Spätzlehobel

1. Teig in den Spätzlehobel füllen und mit vor-und-zurück Bewegungen ins siedende Wasser hobeln. Das Hobelbrett am Anfang und zwischendurch an die Topfkante klopfen, damit der Teig zügiger ins Wasser fließt.
2. Wenn die Knöpfe an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit einem Sieb oder einer Schaumkelle herausnehmen und 2-3 Sekunden in kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen.

TIPPS:

- Durch die Zugabe von Salz direkt zu den Eiern werden die Eier richtig schön gelb. Das ergibt einen schönen gelben Spätzleteig.
- Knöpfe sind gut geeignet, um dem Teig Kräuter, Bärlauch oder Spinat hinzuzugeben, für mehr Geschmack.
- Spätzle können am Vortag zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Spätzle und Knöpfe lassen sich gut einfrieren!

Guten Appetit und viel Spaß beim Kochen!