



Spätzli, Knöpfli (Grundrezept)

Der Teig ist für beide Varianten der Gleiche. Spätzli sind grösser, sie werden mit einem Messer oder einem Teigspachtel vom Teig abgestochen und ins knapp siedende Wasser gegeben. Die Knöpfli werden durch ein Lochsieb getrieben und sind entsprechend kleiner. Für den Teig kann Spätzlidunst verwendet werden, er ist etwas gröber als Mehl, aber feiner als Griess. Ein Mischung mit Mehl und Hartweizengriess ist ebenso gut geeignet. Sie können auch mit fein gehackten Kräutern, Paprika, Safran oder anderen Zutaten ergänzt werden. Die Zugabe von gebräunter Butter (Beurre Noisette) ist nicht unbedingt notwendig, er verleiht den Spätzli aber einen delikaten, nussigen Geschmackston und macht sie auch etwas fluffiger.

Zutaten (ca. 6 Beilagen)

150g	Hartweizengriess
150g	Weissmehl
1Tl	Salz
3	Eier
1dl	Milch
20g	Tafelbutter

Zubereitung

Butter in einem Pfännchen schmelzen und leicht braun werden lassen. Etwas auskühlen lassen.

Mehl, Griess und Salz in eine Schüssel geben, vermischen und zu einer Mulde formen. Eier aufschlagen und in eine zweite Schüssel geben. Milch und die gebräunte Butter zugeben und mit einem Schwingbesen gut verquirlen.

Eiermilch zum Mehl geben und mit einer Holzkelle zu einem weichen Teig schlagen bis der Teig Blasen wirft und eine faserige Struktur zeigt. Teig abgedeckt 2 Stunden ruhen

lassen.

Leicht gesalzenes Wasser in einer grossen Pfanne zum Sieden bringen (nicht kochen). Teig ca. 1cm dick auf ein nasses Schneidbrett streichen. Mit einem Teigspachtel dünne Streifen abstechen und ins Wasser schieben. Damit der Teig nicht klebt, den Spachtel jedes mal kurz ins Wasser tauchen. Tipp: Das Wasser mit einem Löffel leicht bewegen, so kleben die Spätzli nicht zusammen. Nicht zuviel Spätzli aufs Mal ins Wasser geben.

Die Spätzli sinken kurz zum Boden, sobald sie an der Oberfläche auftauchen ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Spätzli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Danach gut abtropfen lassen und mit wenig Öl vermischen.

Vor dem Anrichten Spätzli in Tafelbutter leicht anbraten. Spätzli lassen sich gut einfrieren.











Knöpflisieb