Roggenspätzli

Im Gegensatz zu den Paprikaspätzli mit Roggenmehl habe ich den Anteil an Roggenmehl erhöht: 2/3 Roggenmehl, 1/3 Hartweizengriess und zudem den Teig nur mit Milch (ohne Wasser) zubereitet. Der Teig war geringfügig zäher als bei den Paprikaspätzli und liess sich sehr gut durchs Spätzlisieb treiben. Die Spätzli wurden denn auch von sehr schöner, länglicher Form.

Die gut abgetropften Spätzli habe ich in Butter langsam gebraten bis sie so schöne braune und leicht knusprige Stellen aufwiesen. Sie waren leicht und fluffig und vielleicht ganz, ganz leicht mehlig, aber passten wunderbar zu einem Saucengericht (Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce).

Zutaten

200g	Roggenmehl dunkel (1150)
100g	Hartweizengriess (Semola di grano duro)
4	Eier
2dl	Milch
20g	Butter
3g	Salz

Zubereitung

Alle Zutaten mit einer Kelle kräftig durchschlagen bis der Teig Blasen wirft. Oder kräfteschonend (wie ichs gemacht habe) mit dem K-Haken der Maschine ca. 10 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Am Schluss sollte ein geschmeidiger, zäh fliessender Teig entstehen.

Teig mindestens 3 Stunden, oder besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig nochmals aufrühren und portionenweise durch das Spätzlisieb in leicht köchelndes Salzwasser treiben. Sie steigen rasch an die Oberfläche. 2 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausheben und für 2-3 Minuten in kaltes Wasser geben und danach einem Sieb abtropfen lassen.

Sobald alle Spätzli zubereitet sind, mit etwas Sonnenblumen vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. So können sie gut 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, oder lassen sich auch einfrieren.

Fertigstellen als Beilage: In Bratbutter ca. 5-8 Minuten langsam braten.

Spätzliteig mit Roggenmehl

Roggenspätzli als Beilage zu Hirschgeschnetzeltem