*Notizen:*

## *Spätzle nach Schwabenart*

Meine ersten Spätzleversuche führte ich auf einem Spätzlebrett mit einem geeigneten Schaber durch. Später erhielt ich eine Spätzlepresse geschenkt, mit der sich die Spätzleformen besser variieren lassen. An der Qualität ändert sich jedoch nichts.

Mehl, Eier und Salz unter Zugießen von kaltem Wasser zu einem festen Teig rühren. Mit dem Kochlöffel wird der Teig so lange geschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Eine Küchenmaschine kann dazu auch benutzt werden.

Man benötigt zwei Töpfe. Im ersten Topf wird reichlich kochendes, gesalzenes Wasser bereit gestellt, in dem die Spätzle mit Brett oder Presse geschabt/gedrückt werden. Aufkochen lassen bis sie hochkommen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den zweiten Topf mit heißem, gesalzenem Wasser kurz legen (verhindert Zusammenkleben). Danach in ein Sieb gut abtropfen lassen und auf eine vorgewärmte Platte/Schüssel geben. Dazwischen gebe ich kleine Butterflocken. Zum Schluß wird abgeschmelzt, was nichts anderes bedeutet, als in Butter geröstetes Weckmehl über die Spätzle zu gießen.

*Tipp:*
*In das Kochwasser und Salzwasser ein Stückchen Butter hinzugeben!*

*Zutaten:*

500 g Mehl,
5 Eier,
ca. ¼ l Wasser,
Salz nach Belieben!

*Die schwäbischen Hausfrauen nehmen anstelle von Wasser nur Eier. Wer es mag, sollte es probieren!*