

Beilagen zu klassischen Gerichten

Selbstbereitete Spätzle

Zutaten:	Arbeitsschritte:
<p>500 g Weizenmehl Typ 405 1 Teel Salz Muskat 6 Eier</p> <p>250 ml kaltes Wasser (eventuell Mineralwasser)</p> <p>3 l Salzwasser</p> <p>2 Essl gutes Öl Kräutersalz</p> <p>1 Essl Butter</p> <p>Geschmälzte Spätzle: Butterschmalz Paniermehl</p> <p>Endivien Salat: 1 Kopf Endiviensalat</p> <p>Soße: 1 Teel Senf ½ Teel Salz ½ Teel Zucker, Pfeffer 2 Eßl Wasser 1 Becher saure Sahne 1 Becher Joghurt natur 2 Essl gutes Öl Kräuter der Saison</p>	<p>Diese Zutaten in eine große Arbeitsschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Eier, Gewürze und wenig Wasser hinzugeben, mit einem Holzlöffel langsam von innen nach außen so rühren, dass keine Klumpen entstehen, Wasser nach und nach hinzugeben. Teig mit dem Holzlöffel durchschlagen, bis Blasen entstehen. Teig ca 15 Minuten ruhen lassen.</p> <p>Wasser erhitzen,</p> <p>Spätzlepresse mit kaltem Wasser abspülen, über den Topf mit kochendem Wasser legen, den Teig in kleinen Portionen durch die Presse in den Topf pressen, ca 3 Minuten kochen lassen, dabei die Spätzle im Topf bewegen, damit sie nicht zusammen hängen, Spätzle aus dem kochenden Wasser in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, wenn alle Spätzle fertig sind, auf ein Sieb zum Abtropfen schütten.</p> <p>Unter die Spätzle rühren, damit sie nicht aneinander kleben, in einer großen Pfanne erhitzen, Spätzle in der Butter erwärmen.</p> <p>Butter in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl anrösten, über die Spätzle geben,</p> <p>Äußere Blätter entfernen, innere helle Blätter in feine Streifen schneiden, in lauwarmen Wasser ca 5 Minuten ruhen lassen, vorsichtig herausnehmen, dass die Schmutzpartikelchen im Wasser zurück bleiben und keine 2. Waschung erforderlich wird.</p> <p>Diese Zutaten mit einander verrühren, geputzten Salat vor dem Anrichten vorsichtig untermengen.</p>