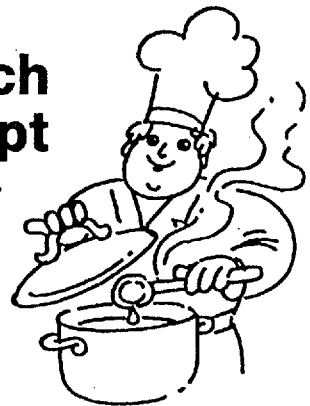




Original Spätzle- und Kartoffelpresse

Schwäbische Tradition und Erfahrung

Zubereitung von Spätzle nach »original schwäbischem« Rezept – in Minutenschnelle wie handgeschabt –



Grundrezept

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
- 3 mittelgroße Eier
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 gestrichener Teel. Salz

- oder:
- 250 Mehl
 - 5 mittelgroße Eier
 - 1 gestrichener Teel. Salz

Zubereitung:

Diese Zutaten schlagen Sie mit einem Kochlöffel oder mit einem Rührgerät (Knetarm) zu einem zähen Teig bis er Blasen wirft. Während Sie den Teig etwas ruhen lassen, setzen Sie Salzwasser zum Kochen auf.
Tip: Etwas Öl im Wasser verhindert das Zusammenkleben der Spätzle.
 Dann füllen Sie die Spätzle-Presse bis 3 cm unter den Rand mit Teig. Halten Sie nun die Presse ca. 20 cm über den Topfrand und drücken Sie langsam, mit mehrmaligen Unterbrechungen, die Teigfüllung ins sprudelnde Salzwasser. Lockern Sie die Spätzle dann mit einem Schaumlöffel vorsichtig auf. Nachdem die Spätzle an die Wasseroberfläche gestiegen sind, schöpfen Sie diese ab und geben die Spätzle in eine Schüssel mit lauwarmem Salzwasser. Diesen Vorgang wiederholen Sie bis der Teig verbraucht ist. Dann schütten Sie die Spätzle in ein Sieb und lassen diese gut abtropfen. Wir empfehlen die Spätzle dann auf einer vorgewärmten Platte zu servieren.
 Nach Belieben können Sie die Spätzle noch verfeinern, indem Sie in Butter Semmelbrösel oder feingehackte Zwiebeln anrösten und die Spätzle damit garnieren.



Nach Gebrauch:

Den vorderen Teil der Spätzle-Presse sofort in kaltes Wasser legen und mit kurzen Bewegungen freipumpen.



Käse-Spätzle

Zutaten:

- Spätzle siehe Grundrezept
- 150 – 200 g Reibekäse
- 1 große Zwiebel
- etwas Fett

Zubereitung:

Die wie üblich zubereiteten Spätzle aus dem kochenden Wasser mit dem Schaumlöffel schöpfen, gut abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Auflaufform lagenweise mit dem geriebenen Käse schichten. Zum Abschluß im Fett geröstete braune Zwiebelwürfel darübergießen, mit etwas Pfeffer bestreuen und heiß servieren.

★★★★★

Linsen, Spätzle, Saitenwürstle

Zutaten:

Spätzle siehe Grundrezept
300 g Linsen
oder eine große Dose Linsen
1 Lorbeerblatt
30 g Fett oder geräucherter Speck
50 g Mehl, 1 Zwiebel
1 – 2 EBl. Essig, Senf,
Salz, Saitenwürstchen,
Frankfurter oder Ripple

Zubereitung:

Die Linsen weichkochen. Mit Fett, Mehl und der feingehackten Zwiebel eine dicke braune Mehlschwitze zubereiten und die Linsen dazugeben. Mit den übrigen Zutaten abschmecken. Die Würstchen heiß machen und mit den selbstgemachten, köstlichen Spätzle servieren.

★★★★★

Gaisburger Marsch (Schwäbische Kartoffelschnitze und Spätzle)

Zutaten:

Spätzle siehe Grundrezept
500 g Siedfleisch
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel,
etwas Fett
1 Bundschnittlauch

Zubereitung:

Aus dem Siedfleisch eine Fleischbrühe zubereiten. Kartoffeln roh schälen und längs teilen (Schnitze schneiden). In der abgeseihten Fleischbrühe Kartoffeln garkochen. Zum Schluß die Spätzle und das in Stücke geschnittene Fleisch dazugeben. Feingehackte, geröstete Zwiebeln sowie frischen Schnittlauch darüberstreuen.

★★★★★

Ungarisches Gulasch

Zutaten:

Spätzle siehe Grundrezept
750 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln
ca. 1/2 Liter Fleischbrühe
2 EBl. Tomatenmark, 1 Teel. Paprika
1 Prise Kümmel, Salz
1 Becher saure Sahne

Zubereitung:

Fleisch und Zwiebeln gut anbraten und erst dann mit Fleischbrühe ablöschen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Das Tomatenmark, Gewürze und Salz dazugeben, das Gericht zudecken und etwa 1 1/2 Stunden schmoren. Evtl. mit etwas Mehl andicken und zum Schluß mit saurer Sahne verfeinern. Dazu servieren Sie frische Spätzle und Salate.

★★★★★

Rehschäufele in Wacholderrahm

Zutaten:

Spätzle siehe Grundrezept
1 kg Reh-Vorderschlegel
Beize: 1/2 Liter Rotwein
Lorbeerblätter, Nelken
Pfefferkörner, Thymian, Rosmarin,
Salz, Pfeffer, 500 g Suppengemüse
100 g Bratfett, 500 g Tomaten
oder 100 g Tomatenmark,
100 g Mehl, 1/2 Tasse Brühe,
1/4 Liter saure Sahne
2 EBl. Doppelwacholder

Zubereitung:

Den Vorderschlegel am besten gleich vom Händler in ca. 250 g schwere Stücke hacken lassen und mit dem Knochen mindestens 3 Tage in der Rotweinmarinade belassen. Nach dem Herausnehmen gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Nun das Suppengemüse hinzugeben sowie die Tomaten oder das Tomatenmark; den Braten mit Mehl bestäuben, mit der Rotweinmarinade ablöschen, die Brühe auffüllen und bis zum Garpunkt schmoren. Die Soße wird mit der sauren Sahne abgezogen, mit Doppelwacholder und evtl. einem Schuß Rotwein abgeschmeckt. Als Beilage servieren Sie die selbstgemachten Spätzle.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Art.-Nr. 100