

Schwäbische Spätzle

In unserem Haushalt lebte eine ehemalige Magd, Rese, die meine Eltern als "lebendes Inventar" übernommen hatten. Rese kochte meiner (und nicht nur meiner) Meinung nach, die besten Spätzle die es gab.

- Vorsicht: jede schwäbische Hausfrau kocht die besten Spätzle, die es gibt! -

Rese hat mir damals im Kindergartenalter beigebracht wie Spätzle und insbesondere Kässpätzle gemacht werden. Da sie aus dem Allgäu stammte heißt das Rezept auf der Rückseite "Allgäuer Kässpätzle" und wird mit Speckwürfeln gemacht, was die sparsamen (und früher ärmeren) Seeschwaben nie taten. Reses Spätzle waren genaugenommen auch "Knöpfle", weil Sie mit dem Spätzlehobel gemacht wurden und nicht geschabt, oder gepresst.

Folgende Tips seien hier vorangestellt:

1. Wenn Sie "kernige" Spätzle mögen, verwenden Sie Dunst (Spätzlemehl) oder Type 405 mit Grieß. Hartweizengrieß ist "nicht besonders schwäbisch"
2. Machen Sie den Teig nicht zu hart, wenn er leicht durch die Presse geht, bzw. allein gerade schon durch den Hobel tropft ist er, bei einem guten Mehl, fest genug!
3. Etwas Salz gehört in den Teig, **mehr Salz ins Kochwasser!**
4. Das Wasser muß sprudelnd kochen.
5. Lassen Sie die Spätzle nur so lange im Wasser, bis sie aufschwimmen, wenige Sekunden - dann raus damit.
6. Spätzle können, müssen aber nicht abgeschreckt werden.

Meiner Meinung nach sollten Sie es bei 8 Eiern je kg Mehl bewenden lassen. Schon diese Spätzle sind recht mächtig. Manche Hausfrau verwendet gar kein Wasser im Teig, nur Ei als Flüssigkeit, was mir persönlich "zu gehaltvoll" wird.



Allgäuer Kässpätzle á la Rese

Zutaten je Person (gute Esser):

Teig: 125g Spätzlemehl (Dunst), 1 Ei, Wasser nach Bedarf, 1 Msp. Salz, Priesen Muskatnuß.

Außerdem: 75 g Käse geraspelt halb Emmentaler/halb Tilsiter, 30 g Speckwürfel (roh oder geräuchert), 100g Zwiebeln in dünne Ringe geschnitten, Butter zum Braten. Einen großen Topf mit siedendem Salzwasser, Spätzlehobel (-Brett, -Presse).

Spätzlemehl, Eier Salz, Muskat und Wasser mit dem Handrührer kräftig durchrühren. Stehen lassen.

Topf mit Salzwasser aufsetzen, Backofen auf 130 °C vorwärmen. Speck mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dabei das Fett für die Zwiebelringe in der Pfanne behalten. Zwiebelringe anbraten und braun werden lassen. Eventuell noch etwas Butter zum Braten dazu geben. Beiseite stellen.

Nun den Teig nochmal durchrühren, Spätzlehobel füllen und in das sprudelnd kochende Wasser hobeln. Die erste Portion sofort mit der Schaumkelle aus dem Wasser holen, abtropfen und in eine flache Auflaufform geben. Eine Schicht Käse darüber streuen. So geht es weiter bis der Teig verbraucht ist. Zwischendrin die Form in den warmen Backofen stellen, damit der Käse schmilzt.

Auf die letzte Schicht Käse kommen die Zwiebeln und oben drauf noch der Speck. Nochmal für 5-10 Minuten in den Ofen. -**fertig!**

Dazu paßt grüner Salat.

Die Käsemischung kann variiert werden. Manche nehmen Bergkäse, manche nur Emmentaler und manche nehmen sogar etwas Limburger in die Mischung. Ich schwöre auf obige Mischung, die "unsere Rese" immer nahm.