

# SPÄTZLI

Wildzeit ist Spätzlizeit, so weit alles klar. Aber damit ist die Klarheit auch schon zu Ende.

Was ist der Unterschied zwischen Spätzli und Knöpfli? Stammen sie ursprünglich aus dem Elsass oder aus dem Schwabenland und heissen darum Knepfle? Braucht es zu ihrer Herstellung ein Spätzlisieb oder ein Spätzlibrett?

Das soll uns heute alles egal sein. Wir beschäftigen uns ausschliesslich mit der Zubereitung dieser wundervollen Speise aus dem alemannischen Kulturraum, und ich werde sie einfach Spätzli nennen.

Die Herstellung ist an sich einfach, nicht aufwendiger als etwa die eines Käsefondues. Aber viele Köchinnen scheuen den mühsamen Abwasch, der gar nicht so mühsam sein muss: Man legt alles Arbeitsmaterial während des Essens in viel kaltes Wasser ein. Nach dem Essen kann man es nur noch abspülen. Denn bekanntlich löst sich Mehl im kalten Wasser auf, während es sich mit heissem Abwaschwasser zu einem zähen Teig verbinden würde.

Doch beginnen wir am Anfang.

**DER TEIG.** Wir haben verschiedene Möglichkeiten. Der klassische Spätzliteig besteht aus 300 g Mehl, etwa 1,5 dl Milch, 3 Eiern und Salz. Das reicht als Beilage für 4 Personen. Luftiger wird er, wenn man die Milch zur Hälfte durch Mineralwasser ersetzt.

Reichhaltiger und mürber sind die elsässischen Wasserstriwla mit mehr Ei und weniger Flüssigkeit: 3 Eier, 2 Eigelb, etwa 2 EL Wasser, 300 g Mehl, Salz. Die genaue Flüssigkeitsmenge hängt von der Art des Mehls ab.

**MISCHEN.** Es gibt zwei Arten, den Spätzliteig zu mischen. Entweder man fügt dem Mehl erst das Wasser und dann die Eier bei, oder man mischt zuerst gründlich Eier und Wasser und fügt dann das Mehl in kleinen Portionen bei. Für mich besteht da kein Unterschied. Hingegen sollte man nicht zuerst Mehl und Eier mischen und dann das Wasser beifügen. Dann gibt es mit grosser Wahrscheinlichkeit Klumpen.

**RÜHREN.** Wie bei allen Teigen gilt der Grundsatz: Je länger und kräftiger man rührt, desto elastischer wird der Teig. Wenn man ihn zu wenig rührt, besteht die Gefahr, dass die Spätzli sich im Kochwasser auflösen oder nachher zusammenpapen. Wenn man ihn zu lange rührt, werden die Spätzli zäh. In unserem Restaurant rühren wir den Teig relativ langsam zu einer glatten Masse ab und schlagen ihn zum Schluss ein paar Sekunden kurz und heftig, bis er Blasen wirft. Anschliessend lassen wir ihn mindestens 30 Minuten ruhen.

**SCHNEIDEN.** Wie gesagt gibt es zwei Möglichkeiten, die Spätzli herzustellen: mit dem Spätzlisieb oder mit Messer und Brett. Die zweite Methode ist viel aufwendiger und erfordert recht viel Übung, deshalb empfehle ich Ihnen das Sieb. Übrigens, wer

das einmal ausprobieren möchte, ohne gleich ein Sieb zu kaufen, kann auch eine Röstireibe benutzen. Das funktioniert für kleine Portionen tadellos.

**KOCHEN.** Der wichtigste Punkt für das Gelingen der Spätzli ist die Wassermenge. Man muss eine grosse Pfanne mit mindestens 5 Liter Wasser verwenden, damit die Spätzli möglichst schnell aufkochen und sich nicht auflösen oder aneinanderkleben. Man drückt also den Teig portionenweise durch das Sieb in das leicht kochende Salzwasser und rührt kurz um, damit die Spätzli nicht am Pfannenboden kleben. Sobald sie an die Oberfläche aufsteigen, kocht man sie einmal richtig auf und schöpft sie mit der Schaumkelle heraus.

**ABKÜHLEN.** Damit man beim Kochen nicht in Stress kommt, hat man bereits im Voraus ein grosses Gefäss mit kaltem Wasser bereitgestellt, in dem man die Spätzli abkühlen kann, damit sie nicht kleben. So kann man Portion für Portion gemütlich abkochen, bis der Teig aufgebraucht ist. Man kann aber auch wie meine Frau vorgehen: Sie gibt die frisch abgekochten Spätzli direkt in eine Schüssel mit flüssiger Butter und bringt sie sofort

an den Tisch. Ich persönlich mag die Spätzli so am liebsten, vor allem mit einer köstlichen Bratensauce. Im Restaurant haben wir das auch schon versucht, aber wieder aufgegeben, weil die meisten Gäste die Spätzli einfach lieber gebraten mögen.

**TROCKNEN.** Wenn die Spätzli gut ausgekühlt sind, giesst man das Wasser durch ein Haarsieb ab und schüttet sie auf ein Blech. Möglicherweise muss man nochmals nachwürzen, weil sie im kalten Wasser zu viel Salz verloren haben. Je nach Geschmack kann man auch etwas Muskat oder Pfeffer darüberreiben. So vorbereitet, kann man die Spätzli problemlos einen Tag im Kühlschrank zwischelagern.

**BRATEN.** Zum Anbraten müssen die Spätzli aussen trocken sein, sonst kleben sie in der Pfanne. Um das zu verhindern, kann man sie auch ganz leicht mit etwas Öl einreiben. Am besten nimmt man eine möglichst grosse, beschichtete Pfanne und lässt recht viel Butter darin aufschäumen. Dann gibt man so viel Spätzli hinein, dass der Pfannenboden gut bedeckt ist, aber nicht mehr. Man schwenkt die Spätzli kurz ab, und nun kommt noch ein kleiner Trick: Man deckt sie mit einem Deckel zu und wartet, bis sich zum einen eine goldbraune Kruste gebildet hat und die Spätzli zum anderen wie kleine luftige Soufflés aufgegangen sind. Und jetzt – möglichst schnell aufessen. En Guete!

