



## Kräuterspätzli

Je nach Rezept werden Spätzli aus Weissmehl, Hartweizengriess, oder einer Mischung aus beidem gemacht. Oder man nimmt Spätzlidunst, bei dem die Korngrösse zwischen Griess und Mehl liegt. Eine göbere Körnung verleiht den Spätzli etwas mehr "Biss". Nur durchs Ausprobieren findet man die Rezeptur, die optimal auf den eigenen Gaumen abgestimmt ist.

Ich habe die Spätzli am Vortag aus halb Weissmehl und halb Hartweizengriess zubereitet und anderntags ca. 2 Minuten in heissem Wasser ziehen lassen und danach in heisser Butter geschwenkt. Sie waren gut im Biss, nicht zu weich und nicht zu hart.

### Zutaten (ca. 4 Portionen als Beilage)

150g Semola di grano duro (Hartweizengries)  
150g Weissmehl  
1dl Milch  
3 Eier  
1 Eigelb  
1 Bund Peterli feingehackt  
20g zerlassene Butter  
2Tl Salz  
1dl Mineralwasser

### Zubereitung

Butter in einer Pfanne schmelzen bis sie eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Alle Zutaten bis auf das Mineralwasser vermischen und mit einer Kelle schlagen bis der Teig Blasen wirft. Oder mit der Maschine kneten (K-Haken). Wasser nach und nach zugeben bis der Teig langsam von der Kelle oder vom Knethaken fliesst. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig portionenweise durch das Spätzlisieb direkt ins knapp kochende Wasser streichen. Sobald sie an die Oberfläche steigen (das geht rasch) noch ca. 1 Minute ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in reichlich kaltes Wasser geben.

Spätzli abtropfen lassen und damit sie nicht zusammenkleben mit etwas Sonnenblumenöl vermischen. So können sie gut im Kühlschrank gelagert oder eingefroren werden.

Die Spätzli sind danach noch recht hart. Vor dem Anrichten in reichlich, knapp kochendem Wasser ca. 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Bratpfanne in heisser Butter schwenken, oder leicht anbraten. Jetzt sind sie weicher und haben einen guten "Biss".





*Der Spätzliteig fließt langsam vom Löffel und reisst nicht gleich ab.*



