



Schwäbische Brätspätzlesuppe

Historisch umfasste das Schwabenland einen Großteil Süddeutschlands, vom Schwarzwald bis nach Bayern. Kulturell und auch kulinarisch ist der Name erhalten geblieben, obwohl es keine politische Einheit dazu gibt. Spätzle haben eine lange Tradition und eine große Bedeutung in der schwäbischen Küche und werden auf verschiedenste Weise zubereitet, so auch aus Kalbsbrät, das mit Ei, Milch, gerösteter Zwiebel und Semmelbröseln oder Paniermehl vermischt wird, damit die Brätspätzle schön fluffig werden. Serviert werden sie in einer klaren Suppe. Croûtons gehören zwar nicht zum traditionellen Rezept, aber die knusprigen Brotwürfelchen sind eine gute Ergänzung zu dieser Suppe (meine ich).

Zutaten (3-4 Teller)

250g	Kalbsbrät
50g	Zwiebel
2El	Paniermehl
4El	Milch
2	Eier
	Muskatnuss, Pfeffer
6dl	Bouillon
	Bratbutter
	Petersilie
1	altbackene Semmel
20g	Tafelbutter

<i>Die Brätspätzle sind großzügig bemessen, sie lassen sich gut 2-3 Tage aufbewahren und eignen sich auch als Zugabe für eine Pastasauce.</i>

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter anrösten bis sie ganz leicht braun wird. Auskühlen lassen.

Kalbsbrät in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und zugeben, Paniermehl, Milch und die Zwiebel zugeben. Mit Pfeffer und Muskatnuss (ca. 1/2Tl) würzen. Zuerst mit einer Gabel vermischen, sobald die Masse grob vermischt ist, mit dem Schwingbesen kräftig verrühren bis die Brätmasse geschmeidig wird. Brätmasse ein paar Minuten ruhen lassen.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Wasser in einer grossen Pfanne bis zum Siedepunkt erhitzen. Brätmasse mit einem Spachtel durch das Spätzlisieb direkt in das knapp siedende Wasser treiben. 2 Minuten ziehen lassen, mit der Schaumkelle herausheben und ins kalte Wasser geben. Am Besten macht man das in 2 Etappen.

Brätspätzle in ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

Semmel zu kleinen Würfeln schneiden und in Butter langsam rösten, dabei häufig wenden.

Bouillon aufkochen, Petersilie hacken und zugeben, Brätspätzle zugeben und 3-4 Minuten ziehen lassen. In Tellern anrichten und die Croûtons in die Suppe geben.









