Paprikaspätzli mit Roggenmehl

Wie gut Nudel- oder Ravioliteig mit einem Anteil an Roggenmehl schmecken kann, habe ich beim Nachkochen der Tiroler Schlutzkrapfen gemerkt. Diese Teigwaren waren sehr geschmeidig und trotzdem bissfest, sie rutschten nur so über die Zunge (schlutzen: tirolerisch für rutschen oder gleiten).

Da liegt es natürlich nahe, auch einen Spätzliteig mit einem Anteil an Roggenmehl auszuprobieren. Ich habe Roggenmehl und Hartweizegriess halbe-halbe gemischt. Das Verhältnis von Mehlen, Eiern und Flüssigkeit habe ich wie bei einem herkömmlichen Spätzliteig gewählt. Nach der Teigruhe (über Nacht im Kühlschrank) war der Teig etwas zu fest für einen Spätzliteig, nach erneutem Untermischen von etwas Wasser hatte er die richtige, zähflüssige Konsistenz. Der Teig liess sich gut durch Sieb streichen und die Spätzli waren schliesslich so richtig fein: Bissfest und geschmeidig. Beim nächsten mal werde ich den Anteil an Roggenmehl noch etwas erhöhen, mal schauen...

Spätzli lieben Gewürz: Zum Beispiel gehackte Kräuter, die dem Teig untergemischt werden oder auch, wie in diesem Rezept, eine gute Dosis süsser Paprika.

Zutaten (4 Beilagen)

150g	Hartweizengries (Semola di grano duro)
150g	Roggenmehl
3g	Salz
1dl	Milch
4	Eier
20g	Butter
2Tl	Paprika süss
1dl	Mineralwasser

Zubereitung

Butter in einem Pfännchen schmelzen und leicht bräunlich werden lassen. Alle Zutaten vermischen und mit einer Kelle kräftig schlagen, oder mit der Maschine (K-Haken) 6-7 Minuten auf der langsamsten Stufe rühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Teig eine Stunde vor dem Weiterverbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Bedarf mit einer Kelle noch etwas Wasser untermischen (je nach Konsistenz).

Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb in leicht kochendes Wasser streichen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Etwas Öl untermischen, damit die Spätzli nicht zusammenkleben.

So vorbereitet lassen sie sich gut einfrieren.

Spätzli in Bratbutter unter stetigem Wenden sachte anbraten. Sie können aber auch vor dem Anrichten nochmals für 1-2 Minuten in heissem Wasser nachgegeart werden.

Spätzliteig nach der Teigruhe, mit etwas Wasser geschmeidiger gemacht