

## Spätzli und Knöpfli

Im Spätherbst zum Wild haben sie Hochsaison, die Spätzli und Knöpfli. Beliebt sind sie aber das ganze Jahr hindurch, sei es als Beilage oder - angerichtet mit andern Zutaten - als Eintopf. Gerade als Hauptgericht mit Gemüse, Käse oder Fleisch sind sie ein sinnvolles und preiswertes Alltagsessen. Der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt, ähnlich wie bei den Spaghettisaucen lässt sich probieren und ausprobieren mit Spätzli-Eintöpfen. Auf der Speisekarte im Spätzli-Restaurant von Marcel Meisterhans bei Winterthur kann man wählen unter mehr als 40 Spätzligerichten, von Zwiebel-einfach bis Filet-chic.

Rezepte von Marcel Meisterhans, Restaurant Hirschen "zur Spätzlipfanne", Hettlingen zur Sendung

### **"Spätzli und Knöpfli"**

vom Dienstag, 18. Januar, 14.05-15.00 Uhr

#### **Grundrezept Spätzliteig**

450 g Weissmehl

½ TL Salz

4 grosse Eier

ca. 3,5 dl Milch

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen.
2. Die Eier im Litermass aufschlagen, mit Milch auffüllen bis 4,5 dl und mit Stabmixer aufschlagen.
3. Flüssigkeit zu Mehl und Salz geben, mit Kelle mischen bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
4. In grosser Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Spätzlisieb und Teighörnli mit kaltem Wasser abspülen.
5. Spätzlisieb über Pfanne mit kochendem Wasser halten, nicht zu grosse Portion Teig auf Sieb geben und mit Teighörnli den Spätzliteig durchs Sieb streichen.
6. Sobald alle Spätzli im Wasser obenauf schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, in ein Becken geben und mit kaltem Wasser abschrecken.
7. Wasser abgiessen und Spätzli im Salatsieb abtropfen lassen. Kühl stellen.

#### **Variante Tomatenspätzli:**

Der Flüssigkeit im Grundrezept 2 EL Tomatenpurée begeben und mischen.

Faustregel für den Spätzliteig:

ebensoviel Mehl wie Flüssigkeit

ist der Teig zu dick: Milch nachgeben

ist der Teig zu dünn: Mehl nachgeben