

Meine Bayerischen Spätzle



Das Youtube Video **Bayerische Spätzle** gibt es unter [Youtube Link](#)

Zutaten für 2 Portionen a 240 Gramm:

- 200 g Mehl Typ 405
- 2 Eier (ich benutze bei diesem Video 1 Ei Größe **M** und 1 Ei der Größe **L**)
- 80 g Wasser
- 6 g Salz

Außerdem:

- eine Spätzlepresse
- 25 g Salz für das Salzwasser zum Kochen
- 1 stabilen Teigspatel oder Kochlöffel
- 1 Extraschüssel kaltes Wasser
- 1 Schaumlöffel Schaumkelle
- 1 großen Topf (ich benutze einen 5 Liter Topf mit 3.5 Liter Wasser)

Anmerkung zu den Zutaten: Eigentlich benutzt man spezielles Spätzlemehl. Immer wenn ich bei meinen Eltern in Bayern war, habe ich in meinen jungen Jahren auch immer mal wieder das griffige Spätzlemehl aus Bayern mitgebracht. Aber seit mindestens 30 Jahren benutze ich nur noch Mehltyp 405. Viel wichtiger finde ich, dass man pro 100 G Mehl 1 Ei benutzt. Und ist das Ei mal grösser, dann nehme ich dafür etwas weniger Wasser.

je Portion braucht man 100 g Mehl, 1 Ei, 40 g Wasser und 3 g Salz.

Zubereitung:

1. Zunächst alle Zutaten bereit stellen. Dann einen großen Topf mit reichlich Wasser Aufsetzen und zum kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel geben, und das Salz untermischen, dann die Eier dazu geben und das Wasser.
3. Jetzt mit den Händen (Traditionell) oder mit einem stabilen Teigspatel den Teig wie auf dem Video

zu sehen, beständig einige Minuten lang schlagen, bis er Blasen wirft. Je länger der Teig geschlagen wird, umso besser werden die Spätzle

4. Wenn das Wasser kocht, wird das Salz dazu gegeben und etwas umgerührt, damit sich das Salz auflöst.
5. Nun die Spätzlepresse auf den Topf geben und die erste Portion Teig mit einem großen zuvor ins Wasser getauchten Löffel oder wie bei mir mit einer ins Wasser getauchten Mehlschaufel in die Spätzlepresse füllen und dann die Spätzlepresse etwas anheben und den Teig ins kochende Wasser drücken.
6. Gleich danach Mit einem Kochlöffel, Schaumlöffel oder dergleichen die ins Wasser gedrückten Spätzle im Wasser bewegen, damit sie nicht zusammen kleben und sich verklumpen. Sobald die Spätzle dann oben schwimmen, warten bis das Wasser wieder zu kochen beginnt und dann sofort heraus nehmen und im kalten Wasser kurz abschrecken. Die Spätzle verbleiben nicht im kalten wasser sondern werden sofort wieder heraus genommen und auf einem Sieb zum abtropfen gegeben. In der Zwischenzeit die zweite Portion in die Spätzlepresse füllen und genauso verfahren. Die abgetropften Spätzle werden dann in eine Schüssel gegeben.
7. Werden die Spätzle dann benötigt, 20 g. Butter in eine Pfanne geben und die Spätzle hinein geben. Einige Male durchschwenken und bis zur gewünschten Temperatur erwärmen. Achtung nicht rösten nur erwärmen und dann servieren.
8. Diese Spätzle eignen sich hervorragend für alle Saucengerichte.

Ich habe die erste Portion dieser Spätzle aus diesem Video zu einer Gänsebrust mit Rotkohl mit einer leckeren Gänsesauce verwendet. Und einen Tag später habe ich die zweite Portion zu einem leckeren Zwiebelrostbraten verwendet. Als Sauce für den Zwiebelrostbraten gab es eine unverdünnte und unveränderte sogenannte stark eingekochte Braune Sauce. In der Fachsprache auch als Demiglace bezeichnet.

Anmerkung zum Rezept Namen: Ich nenne diese Spätzle "meine bayerischen Spätzle", denn ich bin südöstlich von München geboren und genau so hat man mir das in den 70iger Jahren in Bayern beigebracht. Anstatt der Spätzlepresse musste ich sie damals vom Holzbrett schaben. Das konnte ich nie vernünftig. Zur Zeit benutze ich diese [Spätzlepresse](#) mit traditioneller Lochung und sie gelingen wie Handgemacht.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/kochen/beilagen/bayerische-spaetzle/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED