

Spätzle und Brotknöpfe

Zutaten für die Spätzle (für 4 Personen):

- 6 Eier
- Salz
- 350 g Mehl
- 50 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 2 EL Butter

Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen. Mehl und Mineralwasser dazugeben. Mindestens 5 Minuten kräftig mit einem Kochlöffel (am besten mit Loch) zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser in einem breiten und hohen Topf aufkochen. Den Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett ins Wasser schaben oder durch eine Spätzlepresse hineindrücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz durchschwenken.

Zutaten für die Brotknöpfe (für 4 Personen):

- 1½ altbackene Brötchen
- 4 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 50 g durchwachsener Speck
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Öl
- Salz

Brötchen klein würfeln und in 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Zwiebel und Speck ebenfalls fein würfeln. Die Blättchen von der Petersilie zupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln hineingeben und glasig braten. Petersilie untermischen.

Spätzleteig (halbe Menge des Rezeptes) herstellen. Brotwürfel und Speckmischung dazugeben und vorsichtig unterheben.

Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Teig mithilfe eines Esslöffels portionsweise abstechen und ins heiße Wasser gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten gar ziehen lassen. Brotknöpfe mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Brotknöpfe darin knusprig braun anbraten.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 16.06.2018

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen