

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Spätzle

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

6. Teil: Mehlspeisen

Hunger und Appetit sind Rufe des Blutes und der Zellen nach Nährstoffen, gleichzeitig auch Organgefühle, und zwar der Appetit eines der Mundhöhle, der Hunger eines des Magens. Der Appetit ist das Vorsignal, der Hunger das Hauptsignal. Der Appetit bedeutet die Qualität, der Hunger die Quantität. (Aus „Schlemme ohne Fleisch“. Von Dr. Balzli, Schweiz.)

Nudeln.

Für 2 Personen rechnet man 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei, mit 2 Eßlöffeln Wasser gut verrührt, auf 1 Ei etwa 100—120 g Mehl. Ei oder Milei wird in einer Schüssel verrührt und mit dem gesiebten Mehl vermengt. Dann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett und verarbeitet ihn mit den Händen solange, bis er beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigt. Nun formt man runde Kuchen daraus, die man so dünn wie möglich auswellt. Diese läßt man auf einem Tuche abtrocknen, rollt sie dann zusammen und schneidet sie zu Gemüsenudeln in 1 cm breite, zu Suppennudeln in ganz feine Streifen, die man zum Nachtrocknen auf dem Wellbrett aufschüttelt. Gemüsenudeln werden in kochendem Salzwasser, die Suppennudeln in der durchgeseihten Fleischbrühe etwa 10—15 Min. gekocht.

Spätzle.

Auf 1 Pfd. Mehl rechnet man 2 Eier oder 2 Eßlöffel Milei, mit 4 Eßlöffeln Wasser angerührt, etwas Salz und etwa $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Mit diesen Zutaten bereitet man einen glatten, zähen Teig, welchen man tüchtig schlagen muß, bis er Blasen wirft. Dann läßt man ihn einige Zeit ruhen, nimmt alsdann einen Teil des Teiges auf ein nasses Brett und schabt mit einem breiten Messer lange, dünne Spätzle in kochendes Salzwasser. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie gut abtropfen.

Pfannkuchen.

Man bereitet einen Pfannkuchenteig mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, stark $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver (mit dem Mehl gesiebt), 2 Eier oder 2 Eßlöffel Milei, mit 4 Eßlöffeln Wasser angerührt. Der Teig wird mit warmer Milch angerührt und tüchtig geschlagen, ehe alle Milch zugegeben ist. In einer Omelettenpfanne werden die Pfannkuchen auf beiden Seiten braun gebacken.

Apfelpfannkuchen.

Unter den wie oben angegebenen Pfannkuchenteig gibt man noch eine Scheibe in Milch eingeweichtes, gut ausgedrücktes und ver-