

Leonies Spätzli mit Rümeli

Mis
Rezept



ZUTATEN

Für die Spätzli:

- 500g Chnöpflmehl
- 3 Eier
- 3dl Milch
- 1 TL Salz

Für die Rümeli:

- 500 ml Vollrahm

Für den Chicoréesalat:

- Chicorée
- 2 EL Apfelsaft
- 2 EL Essig (nach Belieben Balsamico, Apfelessig, o.ä.)
- 1 TL Honig
- 3-4 EL ÖL
- Salz und Pfeffer

Mis Rezept

ZUBEREITUNG

Für die Spätzli:

- Alles in eine grosse Schüssel geben und kräftig verrühren (von Hand oder mit einem Mixer) bis der Teig Blasen wirft. Denn Teig anschliessend mind. 30 Min. ruhen lassen.
- Zum Zubereiten der Spätzli einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- Wenn das Wasser kocht, ein Schneidbrett mit dem kochenden Wasser benetzen, damit die Spätzli nicht daran kleben bleiben und einen Teil des Teigs auf das Brett geben.
- Ein grosses Küchenmesser ebenfalls mit Wasser benetzen und mit Hilfe dessen, nach und nach die einzelnen Spätzli mit Schwung ins kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzli aufschwimmen, mit einer Schaumkelle oder alternativ einem Teesieb abschöpfen und in eine Gratinform geben.
- Wenn der ganze Teig verwertet ist, die Spätzli in den Backofen stellen bei 50°C.

Für die Rümeli:

- Vollrahm in einer grossen Bratpfanne zum Kochen bringen und bei stetigem Rühren bei hoher Hitze reduzieren.
- Wenn die Masse beginnt, cremig zu werden, die Hitze etwas reduzieren.
- So lange weitermachen, bis sich das Fett beginnt zu trennen und sich braune Krümel bilden (Achtung: das kann plötzlich sehr schnell gehen). Dann die Rümeli über die Spätzli geben.

Für den Chicoréesalat:

- Alles in ein verschliessbares Glas geben und gut geschüttelt über den gewaschenen und geschnittenen Salat geben.