

Spätzle mit Pilz-Schmorpfanne

Spätzle Zutaten:

Zutat	2 Personen	10 Personen
Dinkelmehl Typ 630	200	1kg
Eier	2	10
Salz	3-4 gr für den Teig Plus Salz für Kochwasser	15-20 gr für den Teig Plus Salz für das Kochwasser
Wasser	50 ml (Mit weniger anfangen)	500 ml

Spätzle Zubereitung:

- Mehl in eine große Schüssel
- Salz zugeben
- Eier zugeben
- Wasser zugeben – zuerst nicht mehr als 90 % der Menge
- Teig mit einem Schneebesen oder Holzlöffel mischen und schlagen, so dass sich Blasen bilden. Der Teig muß zähflüssig sein.
- Teig etwas stehen lassen
- Großen Topf Salzwasser aufsetzen und zum Sprudeln bringen
- Wenn der Teig zu zähflüssig ist ganz vorsichtig und in kleinsten Portionen noch mit Wasser verdünnen.
- Spätzleschaber auf den Salzwassertopf legen, ca 100 bis 150 gr des Teigs auf den Spätzleschaber geben und mit dem Spachtel langsam durchdrücken.
- Das Wasser soll die ganze Zeit leicht köcheln.
- Die Spätzle kommen nach ca 2-3 Minuten an die Oberfläche und können nach weiteren 2-3 Minuten mit dem Schaumlöffel abgeschöpft werden.
- Die Spätzle können dann, wenn Sie gut abgetropft sind, eingefroren werden und später in einer Pfanne mit viel Butter angeschmort werden, oder man kann sie auch sofort essen.

Spätzle-Schaber:



Pilz-Schmorpfanne Zutaten:

Zutat	2 Personen	10 Personen
Pilze (braune Champignons)	250	1,5 kg
Knoblauchzehe	2	10
Zwiebel	1	5
Petersilie	0,5 Bund	3 Bund
Getrocknete Steinpilze (häufig im Gewürzregal)	5 gr	25 gr
Crème Fraîche	75 gr	375 gr
Grana Padano/Parmesan gerieben	30 gr	150 gr
Salz, Pfeffer	3-4 gr	15-20 gr
Öl	2-3 El	10-12 El

Pilz-Schmorpfanne Mise en Place:

- Getrocknete Steinpilze in ein Wasserbad (ca 100 ml) legen, so dass die Pilze komplett bedeckt sind. Sie sollen mindestens 15 Minuten aufquellen.
- Zwiebel in Spalten schneiden
- Knoblauch schälen / kleinhacken
- Petersilie kleinhacken
- Pilze säubern und grob zerteilen (halbieren/vierteln oder Scheiben)
- Käse reiben

Pilz-Schmorpfanne Zubereitung:

- Öl in der Pfanne/große Auflaufform erhitzen
- Zwiebel andünsten
- Pilze zugeben
- Knoblauch durchdrücken und zugeben
- 2-3 Minuten anbraten
- Mit den Steinpilzen und dem Wasserbad ablöschen
- 5 Minuten ziehen lassen.
- Crème Fraîche unterrühren
- weitere 5 Minuten ziehen lassen
- salzen und pfeffern
- Auf dem Teller mit Petersilie und geriebenem Käse garnieren