

Curry-Spätzle

Für 4 Personen

1 EL Currypulver 1 TL Kurkuma 500 g Mehl
8 Eier (Kl. M) Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Currypulver und Kurkuma mit dem Mehl mischen. Das Ganze in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier trennen. Die übrigen ganzen Eier, die Eidotter und einen Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Spätzleteig mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Sonst noch etwas Mehl oder Wasser untermengen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen. Den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken und die Spätzle garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Oder, für Geübte, den Spätzleteig vom Brett schaben.

Johann Lafer am 04. September 2010