

Spätzle oder „Knöpfle“, wie man im Badischen auch dazusagt, sind nicht nur lecker, sondern waren vielleicht sogar einmal lebensrettend. Im Verlauf des Dreißigjährigen Krieges (1618 – 1648) wurden die politischen Machtkämpfe zwischen Katholiken und Protestanten äußerst gewaltsam und blutig ausgetragen. Der Krieg hatte verheerende Auswirkungen auf die Menschen, es herrschten große Hungersnöte und Seuchen. Ganze Landstriche wurden entvölkert, in Süddeutschland überlebte nur ein Drittel der Bevölkerung. Auch das kleine Städtchen Kuppenheim im Nordschwarzwald, das als Tor zum Murgtal bekannt ist, war davon betroffen. Innerhalb der Stadtmauern war die Not groß, denn schwedische Truppen lauerten vor den Toren. Ihr Ziel war es, die Einwohner verhungern zu lassen und sie so zu zwingen, ihre Stadt aufzugeben. Das wäre ja auch beinahe gelungen, denn die Vorräte waren fast alle aufgebraucht. Aber die schlaun Kuppenheimer ließen sich etwas einfallen und hofften, dass ihre listige Idee aufgehen würde. Eier, Mehl und Wasser waren als letzte Nahrungsmittel noch vorhanden und daraus stellten sie eine große Menge „Knöpfle“ her, die sie dann über die Stadtmauern, hinaus zu den Schweden schossen. Diese zogen kurze Zeit später völlig resigniert ab, denn für sie sah es so aus, als ob die Belagerten noch über sehr viele Lebensmittel verfügten und sogar damit um sich schießen konnten.

Das war den Schweden dann doch zu viel, noch so lange warten zu müssen, bis die Kuppenheimer nichts mehr zu essen haben würden. Spätzle, respektive Knöpfle, die sich nur in der Form etwas voneinander unterscheiden, waren also Lebensretter in letzter Sekunde und das Städtchen war wieder frei. Natürlich sprach sich diese Geschichte schnell herum und Kuppenheim wird deshalb noch heute „Knöpflestadt“ genannt. Der Wahrheitsgehalt dieser Begebenheit soll hier nicht näher untersucht werden. Fest steht nur, dass man immer Eier und Mehl im Haus haben sollte, denn man weiß ja nie, was noch kommen könnte. Vielleicht nur eine „Belagerung“ in Form von Überraschungsgästen und nicht genug Teigwaren in der Vorratskammer? Mit diesen wenigen Zutaten: Kein Problem!

Die Zutaten:

4 Eier

350g Mehl

Mineralwasser

Salz

Butter (zum Anbraten)

Die Zubereitung:

Damit Sie also nicht sagen können, ich hätte Sie nicht vorgewarnt, muss ich wohl doch noch ein paar Worte über die Spätzle verlieren. Falls Sie noch nie selbst welche hergestellt haben sollten, wäre es sicher gut zu wissen, worauf Sie sich hier einlassen. Sie brauchen nämlich nicht nur die oben genannten Zutaten, sondern auch Zeit, Kraft und jede Menge Geschirr. Denn, wenn schon Spätzle, dann auf jeden Fall original schwäbische Spätzle. Fertige Spätzle kaufen und nach Anweisung kochen kann ja schließlich jeder; für eine schwäbische oder badische Hausfrau wäre das aber ein absolutes Sakrileg. Sie würde auch niemals eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel benutzen (es sei denn, dass es gerade keiner sieht). Nein, es muss schon ein echtes Spätzlebrett sein! Je nach dem, in welcher Region man wohnt, dürfte es gar nicht so einfach sein, eines zu erstehen. Falls Sie aber bereits ein solches besitzen und sich auf das Abenteuer einlassen wollen, kann es jetzt mit der Vorbereitung losgehen...

Sieben Sie das Mehl in eine Rührschüssel (Edelstahl), geben 1 TL Salz dazu, dann die Eier. Mit einem Holzlöffel alles vermischen (den Einsatz einer Küchenmaschine kann ich hier nicht empfehlen), dann nach und nach etwas Mineralwasser dazugeben und den Teig kräftig schlagen. Lassen Sie den Teig immer wieder kurze Zeit ruhen, das tut auch Ihrem Arm gut. Wiederholen Sie diesen Vorgang öfter, bis der Teig zähflüssig ist und Blasen wirft. Wieder ruhen lassen.

Jetzt sollten alle Utensilien bereitstehen, die Sie gleich brauchen werden: Spätzlebrett (nach vorne abgeflacht), stumpfes Messer oder Spätzleschaber (ich bevorzuge mein uraltes Messer), Schaumlöffel, Haarsieb, Porzellanplatte, eine Glasschüssel mit kaltem Wasser und einem TL Salz darin. In diese Schüssel legen Sie das Holzbrett und wenden es ein paarmal hin und her, damit es von beiden Seiten befeuchtet ist. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, dann salzen. Den Teig immer mal wieder schlagen und wieder kurz ruhen lassen, bis er ganz glatt und geschmeidig ist, er sollte keine Klümpchen mehr haben. Die Konsistenz des Teiges ist ein bisschen Erfahrungssache, denn er darf nicht zu zäh, aber auch nicht zu flüssig sein.

Wenn das Wasser kocht, tauchen Sie das Brett kurz ein, dann geben Sie portionsweise (ein bis zwei Löffel) Teig darauf und streichen ihn flach. Jetzt mit dem Messerrücken den Teig schnell in den Topf schaben, aber nur in ganz kleinen Portionen, denn er geht ja beim Kochen

noch auf. Tipp: Die Bewegung des Schabens sollte unbedingt aus dem Handgelenk erfolgen. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, dann mit dem Schaumlöffel aus dem Topf holen, in das Haarsieb geben, im kalten Salzwasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen, danach auf einer Porzellanplatte erkalten lassen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Das Brettchen immer mal wieder kurz ins heiße Wasser tauchen, bevor der nächste Teig darauf kommt.

In einer großen beschichteten Pfanne einen Stich Butter bei niedriger Temperatur erhitzen, bis der Schaum verschwunden ist. Dann kommen die Spätzle hinein, werden gedreht und gewendet, bis sie gold-gelb und knusprig sind. Bei Bedarf noch etwas nachsalzen. Kalkulieren Sie dafür ungefähr eine halbe Stunde ein. Tipp: Beseitigen Sie in dieser Zeit das klebrige Geschirrchaos am besten sofort, in dem Sie das heiße Wasser aus dem Kochtopf in die Teigschüssel schütten und das Brettchen, das Messer, den Holzlöffel und den Schaumlöffel hineinlegen. Mit einem Schneebesen lassen sich die Teigreste gut von allen Utensilien befreien und man muss sich nicht mit einer klebrigen Spülbürste herumärgern. Den letzten Rest erledigt dann eh die Spülmaschine.

Ich hoffe, dass Ihnen alles gut gelingen wird und Sie mich (beim ersten Versuch) nicht verfluchen werden. Denn wenn Ihnen diese Arbeitsabläufe erstmal in Fleisch und Blut übergegangen sein werden, kaufen Sie mit Sicherheit keine Spätzle mehr im Supermarkt und bereiten sie im Schlaf zu. Versprochen! Und noch etwas: Diese Menge reicht als Beilage dicke für vier gute Esser und falls doch noch Spätzle übrig sein sollten, können sie ohne Probleme eingefroren werden, allerdings sollte man sich vor dem Anbraten dazu entschließen. Sie schmecken dann, in Butter angebraten, wie frisch zubereitet.