

## Bärlauchspätzli



## Was äs brucht

20 Minute für dä Teig

30 Minute warte

5 Minute zum Choche

Ä Hampfle Bärlauchblätter  
 1 dl Milch oder Milchwasser  
 (halbe Milch, halbe Hahnwasser)  
 2 Eier  
 250 g Wiissmähl  
 (wenn Hartweizedunscht häsch,  
 nimmsch je d'Hälfti)  
 ä chli Anke  
 än Gutsch Essig  
 1 gschtrichne Teelöffel Salz

Ä Waag, äs Messer,  
 äs Chuchibrätt, ä rundi Schüssle,  
 än Stabmixer, äs fiins Chuchisieb,  
 ä Holzchele, än grosse Chochtopf,  
 wenn häsch äs Chnöpflesieb, falls  
 nöd no äs Brättli und äs Messer,  
 äs Teighorn und äs Salatsieb

## Wies machsch

Bärlauchblätter chame verwächsle mit dä giftige Blätter vo dä Herbstziitlose. Wenn weisch wie dä Bärlauch usgseht, schmöckt und wo är im Wald wachst, chasch än sälber go sammle, susch chaufsch än gschiider im Lade. Wäschisch dä Bärlauch und schniidsch än i fiini Streife.

Für dä Spätzliteig nimmsch d'Milch oder s'Milchwasser, d'Eier und d'Hälfti vom Bärlauch und tuesch alles i d'Schüssle, zäme mit äm Salz, äm Pfäffer und wenn häsch, ä chli Muskatnuss. Nimmsch dä Stabmixer und mixisch alles än Momänt, bis äs ä fiini, grüeni Sose isch. Dä Rescht vom Bärlauch hacksch und gisch än dazue. Dänn tuesch s'Mähl dur s'Chuchisieb drii chlopfe, so gits kei Chnöle. Jetzt häsch une d'Sose und obe s'Mähl. Gasch mit dä Holzchele under s'Mähl und lupfsch d'Sose über s'Mähl. Das machsch bis alles schön vermisch isch. Dänn wirds aasträngend: Mä mues Luft in Teig schla. Fangsch mit dä Chele am Rand a und riissisch si quer dur d'Schüssle, und zwar schnäll, sött tagg, tagg, tagg, töne und zwar öppe 5 Minute lang, bis dä Teig überall Blatere macht.

Jetzt bruchsch 30 Minute Pause und dä Teig au.

Zum d'Chnöpfli mache nimmsch dä Chochtopf und füllsch än  $\frac{3}{4}$  mit Wasser und gisch s'Salz dazue. Als Trick chunt no dä Essig drii. Dä macht, dass d'Spätzli schön luftig ufgönd. Wänn s'Wasser chochet, striichsch dä Teig mit äm Teighorn dur s'Chnöpflesieb drii. Nimm nöd z'vil Teig uf s'Mal. Bevor di nächshti Ladig Teig nimmsch, rüersch churz im Spätzliwasser, so chläbeds dänn nöd zäme. Wänn kei Teig meh häsch, wartisch no 3 Minute, dänn lärsch s'Wasser und d'Spätzli dur s'Salatsieb ab und serviersch äs mit äm Anke.

Wenn käs Spätzlisieb häsch, chasch äs mache wie uf dä Zeichnig da rächts.

## Was au no fein isch

Statt Bärlauch chasch je nach Jahresziit au Spinat oder Peterli näh, oder lasch d'Chrütli ganz weg.

Ganz eifach ä chli Riibchäs über d'Spätzli streue.

Für Spätzli mit Brösmeli machsch 30 g Anke i dä Bratpfane heiss, gisch 2 Ässlöffel Paniermähl dazue und wänns schön ufschuemet lärsch äs über d'Spätzli. Brösmeli sind au mit vil anderem fein: Bluemechohl, Rüepli und so wiiter.

