

Smalzig Nudelin

Geschmälzte Spätzle

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier nacheinander dazugeben und vermengen, bis der Teig z...h ist. Die Butter zerlassen und unterkneten. Salz und eine Prise Muskat zugeben, einen elastischen Teig kneten und ca. 30 Minuten quellen lassen. In einem großen, breiten Topf inzwischen Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Backbrett ins Wasser tauchen, etwas Teig daraufgeben und mit einem Messer feine Teigstreifen ins sprudelnde Wasser schaben. Das Messer dabei immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Die Nudeln müssen schwimmen, deshalb schaben Sie immer nur soviel, als gut Platz im Topf haben. Tauchen die Nudeln wieder an der Wasseroberfläche auf, sind sie gar.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in einer Pfanne im zerlassenen Schmalz schmälen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zutaten

350g Mehl
2 l Wasser
4 - 5 Eier
1 EL Salz
50g Schmalz
20g Butter
1 Bund Petersilie
Salz, Muskatnuss

Die Mönche im Kloster zu Tegernsee liebten sie besonders an Tagen, an denen kein Fleisch serviert wurde, aber sie sind auch eine köstliche Beilage zum Fleisch.

Bemerkung

Der Teig funktioniert auch ohne Butter sehr gut, so man die Hälfte des Wassers durch Vollmilch ersetzt.

Primärquelle: Tegernseer Klosterkochbuch

Sekundärquelle: Wie man ein deutsches Mannsbild bei Kräften hält