Spätzle mit Speck

Ob als Hauptgericht oder deftige Beilage – Spätzle mit Speck sind ein echter Genuss für Liebhaber der traditionellen Hausmannskost.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
150 ml	Wasser
1 Prise	Salz
200 g	Speck
30 g	Butter
250 g	Schlagobers (Schlagsahne)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (oder Schnittlauch)

Zubereitung

1. Um feine **Spätzle mit Speck** zuzubereiten, das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Eier und eine Prise Salz hinzufügen. Nach und nach das Wasser einrühren und alles mit einem Schneebesen oder große Löffel zu einem glatten, zähflüssigen Teig ohne Klümpchen verarbeiten. Der Teig sollte leicht vom Löffel reißen, aber nicht zu fest sein. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

2. Die dünnen **Speckscheiben** in Streifen schneiden. In einer großen Pfanne die Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Die Speckstreifen darin knusprig braten. Anschließend das Schlagobers hinzu gießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf niedriger Flamme warm halten.

3. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einem Spätzle-Hobel (alternativ: Lochsieb oder Kartoffelpresse) ins kochende Wasser

schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und direkt in die warme Sauce geben und vermengen. Die Spätzle mit Speck auf Teller anrichten und nach Belieben frischer, fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Für Käse-Spätzle mit Speck kannst du zusätzlich geriebenen Emmentaler oder Bergkäse über die fertigen Spätzle geben und kurz unterheben – für extra Cremigkeit und Geschmack.