

Die Geilheit/Spätzlipfanne von Julian Oester

Mengen für 100 Personen

6.0 Liter Vollrahm
100 Stück Eier
3.0 Liter Milch
2.5 kg Lauch
10 kg Knöpfliemehl
1.5 kg Schnittmanglod
1.5 kg Zwiebel
4.0 kg Reibkäse

Zubereitung für 4 Personen

1. Spätzli: 4 Eier, 1.2 dl Milch, 400gr. Spätzlimehl, Prise Salz in eine grosse Schüssel geben und verklopfen bis der Teig glatt ist und Bläschen hat.
2. Spätzliteig portionenweise auf das Spätzlibrett geben und in siedendes und gesalzenes Wasser schaben. Wenn Spätzli aufschwimmen (lieber etwas al dente) mit einer Schaumkelle in einen Topf geben und ein wenig Öl oder Butter dazugeben.
3. Spätzlipfanne: Zwiebeln in Würfel schneiden. Krautstiele waschen und klein schneiden. Mit den Zwiebeln und Krautstiele in einem Wok andünsten. Mit Weisswein ablöschen. 3 dl Rahm, ein Teil des Reibkäses (Rest als Topping) und Spätzli dazugeben; Würzen; Etwas einkochen.
4. Speck anbraten -> Fleisch-Topping
5. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden -> Vegi-Topping

Tipps

- Vor jeder Ladung Spätzli das Wasser neu salzen.
- Wenn ihr 2 Woks/Töpfe Spätzli macht, kann einer Vegi und einer mit Fleisch sein dann können diese Toppings mitgekocht werden und noch etwas

Aroma abgeben

- In den Spätzliteig können Kräuter beigemischt werden für eine tolle Farbe, jedoch haben das eventuell nicht alle gern.

Allergien und Diäten

- Gluten: Spätzli ersetzen.
- Vegan & Laktose: Spätzli ersetzen & veganer Rahm.
- Vegetarisch: Getrocknete Tomaten statt Speck.