



Spätzlepfanne SCF2025

von Elia Etienne

Mengen für 10 Personen

5.5 kg Mehl	1/3 Spätzlimehl, der Rest normales Weissmehl
1.5 Liter Milch	
53 Stück Eier	
4.0 kg Lauch	
7.0 kg Gemüse nach Wahl	
1.0 Liter Weisswein	
1.0 kg Crème fraiche	

Spätzlepfanne

Spätzli

3500 g helles Dinkelmehl

1750 g Knöpflimehl

17 ½ TL Salz

26 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)

52 ½ frische Eier

26 Liter Gemüsebouillon

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Milchwasser mit den Eiern verklopfen, auf einmal dazugießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen. Bouillon in grosser Pfanne aufkochen. Teig portionenweise durchs Spätzlisieb in die Bouillon streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Gemüsesauce

17 ½ EL Olivenöl

8 ¾ Lauch, in feinen Ringen

7875 g gemischtes Gemüse (z.B. Kürbis, Peperoni, Rosenkohl, Pilze), in Stücken

8 ¾ dl Weisswein (oder Gemüsebouillon)

17 ½ TL getrockneter Oregano

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

35 EL saurer Halbrahm

Gemüsesauce

Öl in einer Pfanne erwärmen, Lauch andämpfen. Restliches Gemüse begeben, einige Minuten mitdämpfen. Wein dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 8 Min. köcheln, bis das Gemüse bissfest ist. Oregano begeben, würzen, sauren Halbrahm daruntermischen. Sauce mit den Spätzli mischen, sofort servieren.