



Spätzli aus dem Fleischwolf

von Smurf

Mengen für 10 Personen

500 g Weissmehl	
250 g Griess	Weizengriess
8.0 Stück Eier	
2.0 dl Milch	
2.0 dl Wasser	Zu der Milch geben.
12 g Salz	Alle Zutaten in einer Schüssel (optional mit einem elektrischen Handrührgerät) zu einem Teig vermischen. Den Teig durch einen Fleischwolf in kochendes Salzwasser (15g/L) geben bis die Wasseroberfläche bedeckt ist (Einen Handfleischwolf kann man adaptieren, damit er mithilfe eines Akkuschraubers bedienbar ist. Das erleichtert das Unterfangen immens). Nach ca. 3 Minuten mit einem Sieb abschöpfen. Kontinuierlich weiter Teig hineingeben. Bei der Spätzliherstellung wird Wasser verloren gehen. Deshalb zeitnah kochendes Wasser mit einem Wasserkocher nachgeben und Salz nicht vergessen.
2.5 kg Äpfel	
1.5 cl Zitronensaft	
* 1.3 g Zimt	
1.5 dl Wasser	Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden (oder durch einen Fleischwolf geben, might as well. So erspart man sich das Pürieren am Ende). Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 15 min köcheln lassen. Ab und zu rühren. Optional mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g