

Spätzli aus dem Fleischwolf von Smurf

Mengen für 10 Personen

500 g Weismehl	
250 g Griess	Weizengriess
8.0 Stück Eier	
2.0 dl Milch	
2.0 dl Wasser	Zu der Milch geben.
12 g Salz	<p>Alle Zutaten in einer Schüssel (optional mit einem elektrischen Handrührgerät oder noch besser einem Mörtelmischer) zu einem Teig vermischen.</p> <p>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.</p> <p>Bei der Spätzliherstellung wird Wasser verloren gehen. Deshalb zeitnah kochendes Wasser mit einem Wasserkocher nachgeben und Salz nicht vergessen.</p>
2.5 kg Äpfel	
1.5 cl Zitronensaft	
* 1.3 g Zimt	
1.5 dl Wasser	<p>Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden (oder durch einen Fleischwolf geben, might as well. So erspart man sich das Pürieren am Ende).</p> <p>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.</p>

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