

Spätzli aus dem Fleischwolf von Smurf

Mengen für 45 Personen

2.25 kg Weismehl	
1.13 kg Griess	Weizengriess
36 Stück Eier	
9.0 dl Milch	
9.0 dl Wasser	Zu der Milch geben.
54 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. Bei der Spätzliherstellung wird Wasser verloren gehen. Deshalb zeitnah kochendes Wasser mit einem Wasserkocher nachgeben und Salz nicht vergessen.</p>
11.3 kg Äpfel	
6.75 cl Zitronensaft	
4.5 TL Zimt	
6.75 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>