

Saure Spatzen

Die Zutaten

Für die Spätzle

- 400 Gramm Mehl
- 4 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 200 – 250 Milliliter kaltes Wasser

Für die Soße

- 300 Gramm Buschbohnen
- 1 Liter Brühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Essig
- 1 Zwiebel
- Etwa 70 Gramm Mehl
- 50 Gramm Butter
- Liebstöckel oder Maggikraut

Saure Spatzen

So geht's

Spätzle

1. Gebt das Mehl in eine Schüssel. Eier, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel unterschlagen und so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft und dickflüssig vom Löffel fließt.
2. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Wenn das Wasser kocht, schabt ihr den Teig portionsweise mit einem Messer über ein Brett ins Wasser. Das Brett müsst ihr vorher gut befeuchten.
4. Sobald die Spatzen hochkommen und schäumen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Tipp: Der Teig darf nicht zu zäh und nicht zu flüssig sein. Er sollte sich leicht und schnell vom Brett schaben lassen.

Bohnen

Die Bohnen entfädeln, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls für 15 bis 20 Minuten im Salzwasser garkochen.

Soße

1. In einem Topf oder einer Pfanne Mehl in Butter anrösten und feingehackte Zwiebeln mit dämpfen.
2. Wenn die Mehlschwitze hellbraun ist, mit Brühe ablöschen. Lorbeerblätter und Essig dazugeben und mit Maggikraut abschmecken und nochmal kurz aufkochen lassen.
3. Die Bohnen in die Soße geben und zu den Spatzen reichen.