



CARL WENNING
Olivenhainbesitzer / Probstried
Wurzeln in Deutschland

Krautkrapfen & Kässpätzle

2 ALLGÄUER GERICHTE

Also 2 Allgäuer Gerichte, die wir auch immer gerne machen weil sie schmackhaft sind und zumindest die „Kässpätzle“ den Kühlschrank etwas aufräumen.

Krautkrapfen

Fangen wir aber mit den „Krautkrapfen“ an, die kann jeder in einer Pfanne machen. Sie sind ein aufgeschnittener Krautstrudel, die Stücke auf der Schnittseite gebraten. Sie sollen letztlich knusprig gebraten sein, das angebratene Sauerkraut liefert den Geschmack!

Das Sauerkraut sollte schon gekocht sein. Im Allgäu werden noch kleingeschnittenes „Wammerl“, (geräucherter Schweinebauch) mitgekocht und Wacholderbeeren. Schmeckt aber auch vegetarisch. Das Kraut sollte nicht mehr zu naß sein, sodaß es nachher beim Auftrag den Teig nicht durchweicht. Sonst klebt´s!

Wir machen einen Eier-Nudelteig so, daß praktisch die ganze Eimasse ausreicht, um den Teig geschmeidig zu bekommen. Etwas Wasser wird nur zur eventuellen Korrektur eingesetzt. Salz net vergessen!

Der Teig wird ca. 3 mm dick in ein ca. 30 cm breites Rechteck ausgewalzt und das Sauerkraut darauf gleichmäßig verteilt. Nun wickeln wir das Rechteck zu einem Strudel zusammen und zerschneiden ihn in etwa 5 cm lange Abschnitte. In eine Pfanne auf die ein Deckel paßt, geben wir etwas Butter oder auch Olivenöl und platzieren die Krapfen stirnseitig eng, aber nicht aneinanderliegend, sodaß sie nachher nicht zusammenkleben.

Wir lassen sie etwas anbraten und geben dann wenig Wasser dazu, Deckel drauf, so daß der Nudelteil im Dampf durchgaren kann. Das Wasser sollte nach ca. 2 Min. wieder verkocht sein.

Das Anlupfen eines Krapfens zeigt uns, ob er schon die gewünschte Bräune hat. Mit einer Kelle drehen wir die Krapfen in der Pfanne um und machen auf der anderen Seite dasselbe: Etwas Butter > anbraten > wenig Wasser > Deckel > verkochen lassen > prüfen > fertig.

„Kässpätzle“ sind im Allgäu das typische Armeleute-Essen. Käse war immer da, Eier und Mehl auch.

Schmackhaft werden sie durch die Verwendung von verschiedenen, auch würzigen Käsesorten! Also nicht nur der teuerste Bergkäse, sondern das, was im Kühlschrank noch alles da ist! Harter Restkäse wird gerieben, weicher Käse z.B. Romadour oder Mozzarella direkt in die Schüssel geschnipselt, also man kann wirklich jeden Käse nehmen, Mozzarella zieht schöne Fäden, weicher Emmentaler auch.

Voraussetzung für „Kässpätzle“ ist ein Spätzlehobel oder ein Spätzlesieb. Ich verwende lieber das Sieb, es läßt sich nachher leichter waschen.

Manche Leute favorisieren Vollkornspätzle, ich finde sie schrecklich, nehme also normales Weizenmehl oder das doppelgriffige Weizenmehl. (weiter auf Seite 2)

Krautkrapfen & Kässpätzle

2 ALLGÄUER GERICHTE

Beim Spätzleteig ist die Konsistenz wichtig! Er soll sich leicht durch das Sieb drücken lassen, aber nicht durchfließen! Er soll unter dem Sieb oder Hobel abreißen. Zu trockener Teig läßt sich nur schwedurchdrücken und die Spätzle werden zu klein und das Sieb verklebt.

Kässpätzle leben auch von genügend Röstzwiebeln! Weil die mit Abstand am längsten dauern, beginnen wir mit Zwiebelschneiden! Ich vorbereite Röstzwiebeln mit viel Zeit, nicht zu heiß und genügend Öl. (Zwischen anbraten und frittieren). Zuwenig Öl läßt die Zwiebeln auf der einen Seite schwarz werden und auf der anderen Seite sind sie noch roh.

Dann erhitzen wir einen möglichst hohen Topf mit Wasser, das dauert bis der Teig und der Käse vorbereitet sind. Hoher Topf deshalb, daß die absinkenden Spätzle nachher beim Einhobeln in das heiße Wasser schon angekocht sind, bevor sie auf dem Grund ankommen und gegenseitig verkleben würden!

Als Servierschüssel nehme ich eine eher schwere Tonschüssel, die schon aufgefüllt mit heißem Wasser bereitsteht. Während die Röstzwiebeln unter sparsamem Wenden vor sich hin brutzeln, bereiten wir den Teig vor.

Man braucht etwa pro Person 100 gr Mehl und 1 Ei, Salz. Dabei bleiben letztlich Spätzle übrig, die auch noch am nächsten Tag sogar kalt weggenascht werden. Mit Vollmilch den Teig in die richtige Konsistenz bringen. Weil er relativ weich ist, braucht man keine Küchenmaschine, Kochlöffel und (Plastik)Schüssel mit Schnabel reichen.

Nun hobeln wir (oder spachteln mit einem Teigschaber durch das Sieb) den Teig in das kochende Wasser, warten bis die Spätzle schwimmen, entnehmen sie mit einer Schaumkelle und geben sie in die leere vorgewärmte Servierschüssel. Während wir schon die 2. Portion in das heiße Wasser gehobelt haben, überziehen wir die Spätzle in der Servierschüssel deutlich mit einem Teil der verschiedenen Käsesorten.

Diesen Vorgang einfach wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Wichtig! Zwischen den Intervallen den Hobel/Sieb nicht über dem kochenden Wasser liegen lassen! Immer auf einem kalten Teller ablegen!

Am Ende die nun fertigen Röstzwiebeln darübergeben und vielleicht etwas Schnittlauch/Petersilie.

Fertig!

Kässpätzle gehen gut zusammen mit essigsaurem grünem Salat!

Allora, die allgäuer Rezepte sind etwas zeitintensiver als die italienischen, aber hier wie da bekommt man für wenig Geld beliebig viele Leute mit einem leckeren Essen satt!

Ci sentiamo, Buona Pasqua!

Carl