

Kochen

Abravi Kotor

Montag, den 21.03.2022

Bärlauch-Spätzle mit Hackfleischbällchen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spätzle

200 g Bärlauch
400 g Dinkelmehl
8 Eier, Größe M
etwas Salz
etwas Muskat
50 g Butter

Für Hackbällchen und Soße

1 Brötchen, vom Vortag
2 Schalotten
1 TL Kapern, aus dem Glas
1 Stiel Thymian
500 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier, Größe M
4 EL Senf, körnig
500 ml Gemüsebrühe
100 g Crème fraîche
50 g Mehl
50 g Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Für die Spätzle** die Bärlauchblätter putzen, abbrausen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren.
2. Blätter herausnehmen, abtropfen lassen und in Eiswasser geben.
3. Die Blätter aus dem Eiswasser heben, abtropfen lassen und sehr fein pürieren.
4. Eier mit Salz und Muskat verrühren. Mehl, Eier und Bärlauch in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren, bis ein glatter, leicht zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig bis zur Verarbeitung ruhen lassen.
5. **Inzwischen für die Hackbällchen** Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen.
6. Schalotten abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken. Thymianblättchen fein schneiden.
7. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Brötchen aus dem Wasser heben, gut ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Eier, Thymian und Kapern ebenfalls zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
8. Aus der Masse kleine, etwa tischtennisballgroße Bällchen formen.
9. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Schalotten darin glasig andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anrösten. Gemüsebrühe unter Rühren nach und nach zugeben und aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten. Mit Salz, Pfeffer und Senf kräftig würzen.
10. Die Hackbällchen in die Soße geben und ca. 10 -15 Minuten garen.
11. Einen weiten Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen lassen.
12. **Den Spätzleteig** portionsweise durch eine Spätzlepresse geben oder auf ein leicht angefeuchtetes Spätzlebrett geben und den Teig ins siedende Wasser schaben.
13. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen sind sie fertig. Spätzle herausheben und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.
14. Crème fraîche unter die Hackbällchen rühren und erneut abschmecken.
15. Butter in einer Pfanne zerlassen. Spätzle aus dem Eiswasser heben, abtropfen lassen.
16. Spätzle in der Butter schwenken. Spätzle mit den Hackbällchen anrichten und servieren.

Tip: Die Bärlauchpaste kann portionsweise eingefroren werden z. B. in Eiswürfelbehältern.