

## Spätzle mit der Spätzlepresse – genießen wie die Schwaben!

シュペッツレ・プレス器を使ったシュペッツレの作り方

シュヴァーベンの人たちのように味わいましょう！

Zutaten für vier bis fünf Personen: 材料 (4 ~ 5 人分)

für die Spätzle: シュペッツレ ( 麵 ) の材料

500 g Weizenmehl (grober Typ) 小麦粉 (粗引きタイプ) 500g

5 Eier 卵 5 個

150 bis 200 ml kaltes Wasser 冷水 150 ~ 200ml

Salz 塩

als „Topping“: 「トッピング」として

25 g Butter バター 25g

100-150 g geriebener Käse すりおろしたチーズ 100 ~ 150g

100-150 g Schinkenwürfel („ham“) ハム 100 ~ 150g

ein Bund Schnittlauch („naganegi“) ネギ 1 束

### 1. Teig herstellen: 生地をつくる

Mehl, Eier, kaltes Wasser und Salz in einer Schale mit dem Mixer gut verrühren. Der Teig muss sämig sein. Nicht zu fest, und nicht zu weich. Gegebenenfalls mit etwas mehr Mehl oder Wasser korrigieren. 小麦粉、卵、冷水、塩をボウルに入れ、ミキサーでよくかき混ぜる。生地には粘り気が必要。固すぎず、ゆるすぎず。固すぎれば水を、ゆるすぎれば小麦粉を足して調整。

### 2. Wasser vorbereiten: お湯の準備

In einem großen Topf Wasser mit viel Salz zum Kochen bringen. 大なべに水と塩を多めに入れ、沸騰させる。

### 3. Spätzle pressen: シュペッツレをプレスする

Eine Portion von dem Teig oben in die Kammer der Spätzlepresse füllen, bis sie halb voll ist. Teig mit der Presse schnell in das kochende Wasser drücken. Dabei die Presse gerade halten, damit sich die Nudeln nicht verkleben. Rohe Nudeln mit Messer abschneiden. 生地一人前をシュペッツレ・プレス器上部の器に半分まで入れる。プレス器で生地を沸騰したお湯の中に素早く押し出す。その際、麺がくっつかないようにプレス器はまっすぐの状態にする。生麺を包丁で切り落とす。

### 4. Spätzle kochen: シュペッツレを茹でる

Deckel schließen. Nach ungefähr 30 Sekunden kommen die Spätzle im Topf hoch. Sie sind jetzt fertig. Mit einer durchlöchernten Kelle abschöpfen.

なべにふたをする。約 30 秒して、シュペッツレがなべの上に上がってきたら出来上がり。穴あきお玉ですくい上げる。

#### 5. Spätzle servieren シュペッツレを盛りつける

Spätzle in Portionen auf Teller füllen. Jeweils ein Stück Butter zugeben. Käse, Schinken und Schnittlauch nach Geschmack untermischen. Guten Appetit!!!

シュペッツレを一人前ずつ皿に盛る。それぞれバターを 1 かけ加える。お好みでチーズ、ハム、ネギを混ぜ合わせる。おいしく召し上がれ!!!

Till Weber

ティル・ヴェーバー Japanisch: Hiroaki Murakami

Spätzle-Homepage: シュペッツレに関するホームページ

<http://www.spaetzle.de/schaben.html>