



Kartoffelschnitz & Spätzle mit Zwiebeln und selbstgemachter Suppenwürze

2 Portionen

2 Eier
200 g Weizenmehl
ca. 50 ml Mineralwasser
Salz
200 g Speisekartoffeln
2 Zwiebeln
Bratöl

Für die Würze:
Karotten, Lauch
Zwiebeln, Sellerie, Petersilie,
Salz, Olivenöl
Alternative:
Gemüsebrühe-Pulver

Das sollten Sie zuhause haben:
Mineralwasser, Salz, Zwiebeln, Bratöl,
ggf. Gemüsebrühe

Tipp:
Statt selbstgemachter Suppenwürze können Sie auch fertiges Brühpulver nehmen.
Fleischliebhaber können sich auch eine Suppe mit Knochen kochen und pro Person 150 - 200 g Siedfleisch oder Rinder-Tafelspitz mitsieden. Das Fleisch anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

4 Portionen

4
400 g
ca. 100 ml
400 g
4

Zubereitung

Für die Würze (auf Vorrat):
Das Gemüse sehr klein schneiden und anschließend pürieren (Mixer oder Mixstab). Wenn es zu trocken ist, etwas Öl zugeben. Je nach Menge des Gemüses 10 % Salz zugeben und alles vermischen. Die Suppenwürze in Gläser füllen, hält sich im Kühlschrank ein paar Monate.

Für die Spätzle: Mehl mit den Eiern und ordentlich Salz und dem Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren und 10 Min. ruhen lassen. Der Teig sollte Blasen werfen, wenn man ihn mit dem Rührlöffel rührt, aber nicht zu fest sein. Den Spätzleteig in eine Presse geben oder mit dem Messer vom Brett schaben und in sprudelnd kochendes Salzwasser pressen bzw. schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen.

Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Brühe garkochen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und auf kleiner Flamme im Fett kross ausbacken.

Spätzle, Kartoffeln in die Brühe geben, Zwiebeln als Topping obenauf geben und heiß servieren.