

Peterle und Spatzen

Dieses Gericht aß meine Schwester Karola als Kind ab und zu bei Katharina Steinbauer, unserer Großmutter väterlicherseits. Irgendwann verschwand es aber vom Familien-Speiseplan und geriet in Vergessenheit. Erst bei den Recherchen für dieses Buch erinnerte sich Karola wieder an ihre geliebten Spatzen mit Peterle (Petersilie-Soße) und versuchte, das Rezept zu rekonstruieren. Dabei konnte sie auf ihre Erfahrung mit der schwäbischen Küche zurückgreifen. Denn die fränkischen Spatzen sind praktisch die großen Schwestern der schwäbischen Spätzle. Beide sind im strengen Sinn eher Mehlspeisen als Nudeln, denn sie werden nicht getrocknet, sondern direkt ins Kochwasser gegeben.

Peterle-Soße

- 1 mittelgroße Zwiebel**
- 1 Bund glatte Petersilie**
- 1 EL Butter**
- 1 EL Sauerrahm**
- 1-2 EL Gemüsebrühe**
- Salz, Pfeffer**

Spatzen

- 250 g Mehl**
- 1 TL Salz oder Kräutersalz**
- 1 Messerspitze Paprika**
- 1 Messerspitze Curry**
- Pfeffer**
- 2 Eier**
- 100-125 ml Wasser**

Für 4 Personen



Kindheitsgeschmack: Karola Link

Zunächst die Soße zubereiten. Zwiebel klein würfeln. Petersilie waschen, Stiele entfernen und grob hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Petersilie zugeben, kurz anbraten und mit Brühe aufgießen. Alles 10-15 Minuten auf sehr kleiner Flamme dünsten. Vom Herd nehmen und pürieren. Den Sauerrahm zugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Für die Spatzen Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen vermischen. Erst Eier, dann nach und nach Wasser zugeben. Zu einem glatten, mittelfesten Teig verarbeiten, der bei der Löffelprobe kleben bleiben, sich aber dehnen soll. Einen mittelgroßen Topf zwei Drittel mit Wasser füllen, 1 TL Salz zugeben und zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel „Spatzen“ einzeln abstechen und ins kochende Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, Hitze zurückschalten und 10-15 Minuten bei halb geöffnetem Deckel köcheln lassen. Die Spatzen sind fertig, wenn sie innen nicht mehr teigig sind. Mit dem Schaumlöffel herausheben und warm halten.

Zum Servieren ein paar Spatzen in einen Teller geben und mit der Soße übergießen.



TIPPI!

Man kann die Spatzen auch in Scheiben schneiden und in Butter anbraten, mit gerösteten Zwiebelringen anrichten oder mit Käse überbacken. Dazu passen frische heimische Sprossen wie Kresse und Rettich oder ein grüner Blattsalat.