

Urdinkel – Spätzli
für 5 Portionen

Zutaten

300 g Bio – Urdinkelmehl
3 frische Eier
1 dl Vollmilch
1 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Teelöffel Kurkuma
5 Umdrehungen Pfeffermühle
1 Teelöffel Salz

Zubereitung

Urdinkelmehl in eine Schüssel geben.

Eier, Mineralwasser, Kurkuma, Salz und Pfeffer miteinander mischen und zum Urdinkelmehl geben.

Rasch zusammenarbeiten und zu einem sehr glatten, nicht zu dünnen Teig schlagen, bis er Blasen wirft.

Durch Spätzlisieb in siedendes Salzwasser drücken

Spätzli herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche steigen, in Eiswasser abkühlen und abtropfen lassen.

Nach Wunsch in Lyonerpfanne in brauner Butter goldgelb braten.

Meine Kid's und die Jagd

Es mag Ihnen – liebe Geniesser – komisch vorkommen, wenn ich heute, anfangs Mai, eine Geschichte über die Jagd erzähle. Doch es macht durchaus Sinn! Ich war Mitpächter im Jagdrevier St. Peterzell. Im Kanton St. Gallen betreibt man die Revierjagd. Diese beginnt jedes Jahr am 1. Mai. Darum nun diese Geschichte mit dem passenden Rezept der Urdinkelspätzli. Meine Zwillinge wuchsen im selben Landgasthof auf, in dem auch ich meine Jugend verbracht hatte.

Wir erlebten die lustigsten und verrücktesten Sachen zusammen. Der Vorteil im Restaurationsbetrieb aufzuwachsen ist sicher die Tatsache, dass die Eltern immer da sind, wenn man sie braucht. So stand ich meistens am Herd, wenn die Kinder aus der Schule nach Hause kamen. Sie grüssten in die Küche und verschwanden zu den Grosseltern zum Zmittag. Montag und Dienstag war das Lokal geschlossen und die Kinder mein Mittelpunkt. Die Zwillinge gingen noch nicht zur Schule, als sie mich auf die Pirsch begleiteten. Ausgerüstet mit grünem Hut und kleinem Feldstecher marschierten wir durch die Wiese. Natürlich hatte ich mein Jagdgewehr dabei. Für die beiden das Normalste der Welt. Wir machten es uns hinter einem kleinen Hügel, mit Sicht auf einen grünen Waldrand mit saftigen Wiesen, gemütlich und bequem.

‘Hier werden wir sicher Austritt haben.’ flüsterte ich. ‘Es ist ein wunderschöner Abend, wir sind nicht im Wind, die Sicht ist gut und bald dunkelt es’. Ruhig und gespannt beobachteten wir das Geschehen durch unsere Feldstecher. Plötzlich bewegte sich am Waldrand etwas. ‘Papi, es hät Hörner, du chasch schüssä!’ meinte Jessica leise aber mit aufgeregter Stimme. Sie wusste, dass ein Rehbock erlegt werden dürfte. Sarah nickte daneben hinter ihrem Fernglas. Ich vergewisserte mich und siehe da, ein schöner Rehbock stand im Abendlicht. ‘Etwas zurück schleichen, hinlegen und Ohren zu halten!’ Sie wussten genau wie sie sich in dieser Situation zu verhalten hatten. Ich zielte, drückte ab und konnte den Bock sicher erlegen. Die Kinder wollten aufspringen um zu schauen, ob ich getroffen hatte. Ganz aufgereggt vergassen sie, dass man einige Minuten zu warten hat, aus Ehrfrucht vor dem sterbenden Tier.

Dann machten wir uns auf den Weg und stapften durch die Wiese. Das Tier war noch einige Meter in den Wald geflüchtet, wo es mit einem sauberen Herzschuss lag. Ich begann damit den Rehbock auszuweiden. Das ist nun wahrlich nicht jedermanns Sache. Sarah schaute konzentriert zu und fragte alles nach. ‘Isch das do d’läbärä?’ Mit dem Finger stach sie mitten ins Blut des Rehs. ‘das isch fein...’ meinte sie. Jessica hatte sich derweil schon lange vor dem Waldrand in sicherer Entfernung hingesezt. ‘Das muäss i nöd gseh!’ erklärte sie nachher nur.

Doch wir hatten ein unglaubliches Erlebnis, das uns niemand mehr nehmen würde. Meine Kinder sind unterdessen 26 Jahre alt und haben einen natürlichen Umgang mit allen Lebewesen. Obwohl oder gerade weil ich sie auf solche speziellen Jagdgänge mitgenommen habe.

Passend zu allen Wildgerichten nachfolgend das Rezept der Urdinkel Spätzli!
Ich wünsche viel Spass beim Nachkochen!