



Spätzlegedicht

Ich habe hin- und herüberlegt, was ich zum Einstand hier reinstelle und mich für was Heiteres entschieden.
Aus meinem Projekt Rezeptgedichte:

Spätzlegedicht

Zwar kann an Knöpfe man sehr sättigend sich laben,
Doch echte Spätzle muss man schon vom Brettchen schaben.
Nimm Mehl, 300 Gramm, 3 Eier und ein Dotter,
Ein Schlückchen Sprudel noch, dann schlage flott und flotter.

Gib 50 Milligramm vom Blubberwasser zu,
Solls fest sein; oder hundert – das entscheide du.
Für besseren Geschmack hab ich nur einen Rat:
Das Würzedreigespann Salz, Pfeffer und Muskat.

Denk auch darüber nach, die Spätzle gelb zu färben:
Kurkuma, 4, 5 Gramm – ich möchte dafür werben.
Stell Wasser auf den Herd mit Salz und koch es heiß,
Daneben ein Gefäß mit Wasser drin und Eis.

Nun schlag ihn, schlag den Teig und lass ihn Blasen werfen.
Wenn du gleich schaben willst, musst du die Sinne schärfen:
Mit flinkem Handgelenk streich Teig dünn auf das Brett,
Dann schabst du Strang auf Strang ins Wällewasserbett.

Die Spätzle wirbeln dort für wenige Minuten.
Schreck sie im Eisbad ab und freu dich an dem guten
Und hausgemachten Schatz, der golden vor dir steht.
Frisch auf, geh gleich ans Werk, jetzt weißt du ja wie's geht.

Diskutieren Sie [hier](#) online mit!