

Los Spätzle son una forma de pasta muy conocida en Suabia (donde se suele denominar también Spätzlâ o Spätzâ). La pasta, cuentan con una variedad de lo más interesante, los famosos Spätzle, conocidos desde el siglo XVIII como Wasserspatzen y consumidos casi en exclusividad en la zona sur del país.

Esta extraña y deliciosa pasta se suele consumir como acompañamiento de carnes. No obstante, existen platos en el que se convierten en el ingrediente principal, siendo su composición muy similar a la de cualquier pasta, a base de harina, huevos, sal y agua.

En muchas zonas del sur de Alemania, esta masa es mezclada con otros ingredientes muy bien picados como puedan ser las espinacas o incluso el hígado de cerdo, por lo que podemos observar que se trata de un ingrediente sumamente mimado por la tradición gastronómica del país.

En cuanto a la forma de esta pasta, varía dependiendo de la zona en la que la probemos. En algunos lugares se consume con forma alargada y en otros redondeada. No obstante, es interesante saber que la masa es bastante más blanda que la de la pasta convencional, por lo que no se pueden hacer demasiadas formas extrañas. Así, se configura como un plato rústico, con un sabor 100% tradicional.

Esta pasta puede consumirse como guarnición o como plato único. Así, el recetario alemán cuenta con un sin fin de recetas.

Estas lentejas de Spätzle llevan, evidentemente, lentejas y la ya mencionada pasta alemana, pero también cuenta con embudito, otro de los ingredientes clave en la cocina de esta parte del país.

### **Platos con Spätzle:**

**Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen:** Plato típico de la cocina de Suabia, en el que los Spätzle se acompañan con lentejas y salchichas de Viena.

**Käsespätzle:** Se trata de un plato con lonchas de queso que puede ser emmental y Bergkäse, así como algunas cebollas picadas como guarnición. Debido al calor, el queso se funde y fluye a través de la pasta, de tal manera que al comer salen hilos de queso entre ellos. Se suele emplear un tipo de queso especial: Weißlacker-Käse, una especialidad procedente de la región de Algovia.

En algunas ocasiones se utiliza el queso denominado Limburger. El plato se sirve caliente. En Suabia se puede encontrar como guarnición una Kartoffelsalat y ensalada (puede ser una 'grüner Salat' o una 'Feldsalat'); en Algovia se le añade cebolla finamente picada y algunas hojas de lechuga como acompañamiento.

### **Spätzle caseros con queso y cebolla Käsespätzle:**

**Aufgebratene Kässpätzle:** Los restos del Kässpätzle se suelen freír en una sartén con algo de mantequilla, hasta que llegan a estar algo crujientes. Se añade el queso como uno de sus condimentos. Los demás ingredientes van al gusto del cocinero y/o de los comensales. Se trata de un plato revuelto.

En Vorarlberg se suele tomar con un pequeño montón de Apfelmus (compota de manzana) servido como acompañamiento.

**Krautspätzle:** Spätzle con hierbas, se sirven junto con chucrut, ambos calientes en una sartén, hasta que se tuesten un poco.

**Leberspätzle:** Su masa contiene hígado de ternera picado. Se suelen servir con cebollas finas asadas ('Röstzwiebeln'), chucrut o huevos revueltos, pero tradicionalmente se consumen en sopa. Se trata de una variante de Sajonia.

**Schinkenrahmspätzle:** Se sirven con una salsa elaborada con pequeños trozos de jamón cocido (Kochschinken) y nata.

**Troffi:** Es la variante más influenciada por la cocina italiana; se le añade un poco de pesto. Esta variante es conocida en la cocina italiana del norte.

**Spinatspätzle:** Típicos del Tirol del Sur, estos Spätzle de espinacas se sirven en salsa de nata con trozos de jamón.

**Apfelspätzle:** Aderezada con mantequilla clarificada, azúcar y canela, esta variante dulce de Spätzle de manzana se puede encontrar en la región de Algovia, donde se come como plato único.

**Vorarlberger Kässpätzle** (denominadas también como Käsknöpfle): Se elabora con tres variedades de queso; puede ser un emmental o un gouda o cualquier especialidad regional.