

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA ALEMANA"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA ALEMANA.

SEMESTRE: 7°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 19 DE OCTUBRE DEL 2021

Los **Spätzle** (en el dialecto de Suabia se trata de un diminutivo de *Spatzen* - gorrioncitos-, conocido desde el siglo XVIII como *Wasserspatzen*, también *Spätzli* o *Spatzen*) son una forma de pasta muy conocida en Suabia (donde se suele denominar también *Spätzlâ* o *Spatzâ*) y el sur de Alemania, donde es muy empleado como acompañamiento de carnes y como plato único (el denominado *Käsespätzle* o *spätzle con queso*). Se puede decir que se trata de una pasta muy popular en la cocina alemana del sur y que rara vez se encuentra en el norte.

Es posible hacer los Spätzle de diferentes formas, generalmente alargadas y redondeadas, teniendo en cuenta que la masa es bastante blanda, y que no se puede cortar ni darle forma. La manera más sencilla, sin recurrir a ningún utensilio específico, consiste en extender la masa sobre una tabla de madera, y desprender del borde con un cuchillo finas tiras que se van echando al agua salada hirviendo en una cacerola. En cuanto suben a la superficie, están cocidos. Existen prensas especiales para hacer esta última tarea, de forma sencilla y sin complicaciones. Están provistas de agujeros, para que la masa se cuele y caiga directamente al agua hirviendo. Existen también coladores para Spätzle, en los que se empuja la masa con una espátula.

- **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.
- **Krautspätzle:** Spätzle con hierbas, se sirven junto con chucrut, ambos calientes en una sartén, hasta que se tuesten un poco.
- **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.
- **Schinkenrahmspätzle**: Se sirven con una salsa elaborada con pequeños trozos de jamón cocido (*Kochschinken*) y nata.