



**Aus Deutschland:**

**Ein Rezept von Frau Heike C.**

Hauswirtschaftliche Betriebsleitung im  
AWO Seniorenzentrum am Stadtgarten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dies ist ein  
Rezept meiner Oma - bis auf meine kleine  
Änderung wurde es so schon vor 50 Jahren  
in meiner Familie verspeist. Ich habe es  
ganz leicht modifiziert - mit zwei klein ge-  
schnittenen Habaneros oder anderen Chilis!  
Schmeckt mit und ohne einfach toll“

## Schwäbische Wurstspatza (Wurstspätzle)

400 g Mehl (405er)  
4 Eier  
Wasser nach Bedarf  
2 Tl Salz  
3 altbackene Brötchen in Würfel  
1 Bund Petersilie  
1 Stück (ca 10 cm) vom Lauch  
150 g Speckwürfel (gerauchter Bauch)  
Prise Pfeffer  
2 Liter Fleisch oder Gemüsebrühe je nach Gusto und nicht zu stark gewürzt.

Bis hierhin war es absolut Original. Ich habe das Rezept noch ergänzt mit 2 kleinstgeschnittenen roten Habaneros.

Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Brötchenwürfel, kleingeschnittenes Grünzeug, die Habis, Speck einfach in eine Schüssel geben und mit soviel Wasser vermischen, dass ein dicker Teig entsteht. Kurz abschmecken und eventuell noch nachwürzen. Schüssel mit Tuch abdecken (1 Stunde), damit die Brötchenwürfel sich vollsaugen und der Teig noch etwas ruhen kann.

In die heiße Brühe nun mit 2 Esslöffeln "Wurstspatzen" abstechen (ähnlich Griesklösschen) und gar ziehen (nicht kochen!) lassen. Durch die Wurstspatzen bekommt die Brühe noch mehr Würze und schmeckt am Schluss total lecker (Deswegen die Grundbrühe eher etwas mild würzen)

Bei uns wird die Brühe immer extra serviert und danach gibts die fertigen, warmgehaltenen Wurstspatzen mit einem schönen frischen grünen Salat.

Reste der Wurstspatzen lassen sich wunderbar in etwas Butter oder Öl in der Pfanne anbraten und mit Ei überbacken. Dazu dann Kartoffelsalat reichen.

Durch die Habbis wird das Ganze Capsaholics-tauglich....schmeckt aber selbstverständlich auch mit anderen Chilis (oder auch gar keinen!) sehr gut.



Alle Rezepte aus den Einrichtungen der AWO Württemberg befinden sich unter:  
[www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html](http://www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html)