ARHIVA

# Wenn alle das Gleiche meinen, es aber Spätzle, Chnöpfli, Nockerl, Csipetke und Žličnjaci nennen

**Autor:** croatis.ch **Datum:** 19. travnja 2021.

Mehl, Eier und Wasser sind Grundnahrungsmittel, aus denen die Volksküche immer leckere und sättigende Alltagsgerichte zu machen wusste. Teigwaren finden wir überall in Europa, in einigen Ländern sind sie ein derart fester Bestandteil der Küche, dass sie zum Synonym für deren Bewohner wurden. Zum Beispiel Spätzle für die Schwaben und Spaghetti für die Italiener.

In der Schweiz, Süddeutschland, Ungarn und Kroatien kennt man Teigwaren aus Frischei mit unregelmässiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welchen der zähe Teig direkt in kochendes Wasser eingebracht wird – wobei ihre Form zwischen dünn und länglich, genannt Spätzle, und kurz und dick, bekannt als Chnöpfli, variiert. Den Unterschied macht das Werkzeug, das man benutzt, um den Teig vom Brett ins Wasser zu schaben (Spätzli / Spätzle), oder diesen

durch ein Sieb ins Wasser zu drücken (Chnöpfli). In Ungarn wird der Teig etwas fester zubereitet, daraus Csipetke gezupft und ins Wasser geworfen. Der Teig der kroatischen Köchin ist flüssiger, aber nicht zu sehr, denn sie portioniert ihn mit dem Teelöffel, daher heissen die kroatischen Chnöpfle eben Žličnjaci, vom kroatischen Wort für Löffel, Žlica.

Ob Chnöpfle oder Žličnjaci, man isst sie als Beilage, oder sie werden mit weiteren Zutaten als eigenes Gericht serviert. Rezepte gibt es Hunderte, wir haben zwei für sie ausgewählt.

### Zutaten

4 Eier

300 gr Käse

400 gr Mehl

1 Prise Pfeffer

1/4 Liter Rahm

80 gr Röstzwiebeln

1 Teelöffel Salz

1/8 Liter Wasser

## Gebackene Žličnjaci mit Joghurt

### Zutaten

2 Eier

250 gr. Mehl

2 dl Joghurt

1 Päckchen Backpulver

Vegeta, Salz

Öl zum Ausbacken

*Text: Gloria Sartori Saadi*

*Übersetzung: Darija Vucić*

---

**Izvor:** https://croatis.ch/wenn-alle-das-gleiche-meinen-es-aber-spaetzle-chnoepfli-nockerl-csipetke-und-zlicnjaci-nennen/

© 2026 Croatis.ch