

Spätzle

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300 g Spätzlemehl
Salz, Muskat

250-300 g Eier/Wasser mit Kohlensäure
(z. B. 4 Eier (M)/50-100 ml Wasser)

Zubereitung:

1. Mehl sieben.
2. Flüssigkeit (Eier + Wasser) und Gewürze vermischen und zum Mehl geben.
 - Die Flüssigkeit mit einem Kochlöffel von der Mitte nach außen unter das Mehl arbeiten und kräftig schlagen bis sich Blasen bilden.
 - 20 Minuten ruhen lassen.



Verhindert die Klumpenbildung,
der Teig wird glatt.

***Je mehr Eier verwendet werden,
desto kerniger und fester werden die Spätzle***

Fertigstellung:

- In kochendes Salzwasser pressen/schaben/hobeln und aufkochen lassen, abschrecken, abseihen und abtropfen lassen.
- Abgetropften Spätzle in heißer aufschäumender Butter schwenken und würzen.