

Spätzle/Knöpfle

Zutaten für etwa 6 Portionen:

500 g griffiges Mehl/Spätzlemehl Salz, Muskat	5-6 Eier und 1/8 l Flüssigkeit z.B. Milch oder Wasser
--	--

Zubereitung:

1. Mehl sieben.
2. Flüssigkeit, Eier 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.

Einige Minuten ruhen lassen.



Verhindert die Klumpenbildung, der Teig wird glatt.

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

Fertigstellung:

Je nach gewünschter Form in kochendes Salzwasser pressen/schaben oder hobeln, aufkochen lassen – abschöpfen, abschrecken, abseihen und abtropfen lassen.

Abgetropften Spätzle in heißer aufschäumender Butter schwenken und würzen.