

Spätzle



Zutaten für drei Personen:

300 g Mehl
1 gehäufte TL Salz
3 frische Eier
120 ml lauwarmes Wasser
1 Ecke Butter

Besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät

1. Das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel vermengen.
2. Die Eier und das Wasser zugeben und das Ganze rasch mit dem Handrührgerät mit eingesetzten Knethaken kräftig und gründlich durchkneten.
3. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
4. In einem großen Topf mindestens 2,5 Liter Salzwasser zum Kochen bringen.
5. Teig in eine Spätzlepresse füllen und zuerst etwa die Hälfte in das kochende Wasser drücken.
Oder: Den Teig durch einen Spätzlehobel streichen.

6. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
7. Mit der zweiten Hälfte des Teigs ebenso verfahren.
8. Die abgetropften Spätzle in einer beschichteten Pfanne in heißer Butter schwenken.

Hinweise:

Vor dem Einfüllen des Teigs die Presse oder den Hobel kurz unter fließend kaltes Wasser halten, dann klebt der Teig nicht so stark.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Beilagen, Teigwaren, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023