

Spätzle

4 Pers.



250g Mehl

1 Ei

kaltes Wasser mit Milch

Salz

zu einem sämigen Teig verrühren

Portionsweise vom Holzbrett in kochendes Salzwasser mit langem geraden Messer schaben, Messer immer wieder in Wasser tauchen!

Man gibt einen großen Löffel Teig auf das Brett, schiebt dann mit dem Schaber ein Röllchen nach vorne zum Rand, streicht es etwas platt und schabt dann Stückchen für Stückchen mit Schwung ins Wasser.

2-3 Min. sieden lassen, mit Schaumlöffel herausnehmen und im Sieb abtropfen lassen.

Entweder als Beilage verwenden oder mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken als Kässpätzle.

Guten Appetit!

Layout und © WE

Saarwalter meint:

Alle anderen Hilfsmittel – wie Presse, Hobel oder Sieb – sind “Faule-Weiber-Spätzle”. Ganz zu schweigen von der Möglichkeit, Fertig-Spätzle in der Tüte zu kaufen – Igittigitt!

Auf der Webseite www.spaeztle.de findet man ein prima Grundrezept und viel Interessantes über Spätzle.