

schwäbische spätzle

zutaten:

mehl, eier, wasser, salz, evtl. etwas muskat

zubereitung:

hier rechne ich pro person ca. 100g mehl und pro 100g mehl 1 ei. alles andere nach gefühl.

zutaten zusammenmischen und rühren, mit dem wasser aufpassen, erst wenig und immer wieder etwas zugeben. der teig sollte zähflüssig sein, keine mehklumpen enthalten und beim rühren blasen schlagen, dann ist er richtig. salzwasser kochen und die spätzle von einem brett hineinschaben (ist nicht schwer - reine übungssache) wenn sie schwimmen nochmal gut aufkochen lassen - schon sind sie fertig.

mit einem schaumlöffel rausfischen und nächste portion in angriff nehmen oder hast du gedacht der ganze teig paßt auf einmal auf's brett?

sollten die spätzle nicht direkt verzehrt werden ist es besser sie in kaltem wasser abzuschrecken, da sie sonst zusammenkleben.