

Spätzle (Grundrezept)

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Kategorie:

Nudelgerichte

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Dinkelmehl
- 3 Eier (M)
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

oder

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Dinkelmehl
- 5 Eier (M)
- 1 TL Salz

Anleitung

Die Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig schlagen bis er Blasen wirft.

Während der Teig ruht einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. (Etwas Öl soll Kleben vermeiden)

Spätzlepresse füllen und in den Topf drücken. Die Spätzle im Wasser etwas auflockern. Sobald die Spätzle an die Oberfläche gestiegen sind mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel mit lauwarmen Wasser abschöpfen.

Dann gut abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte servieren.

Nach Belieben können die Spätzle mit Butter, Semmelbrösel oder feingehackten, angerösteten Zwiebeln verfeinert werden.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Nicht den zu festen Teig zu stark schlagen, das kann ggf. ungute Auswirkungen für den Rührloeffel haben...

Quelle

Familienrezept, angepasst von dem Kull-Spätzle-Schwob Rezept.

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/spaetzle_grundrezepz/index

Last update: **2022/02/13 22:11**