

Spätzle (Grundrezept)

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

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)

Spätzle Presse füllen und in den Topf drücken. Die Spätzle im Wasser etwas auflocken. 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

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

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

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

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/spaetzle_grundrezept/index?rev=1615647854

Last update: **2021/03/13 16:04**

