

Spätzliteig

Für 8 Portionen

Zutaten:

800- 1000g Weizenmehl

8 Eier

Salz

Ca. 2,5 lt. Wasser oder Milch oder gemischt.

Muskat, frisch gerieben oder Teigwürze nach Geschmack



Zubereitung Spätzli und Knöpfle:

Bringen Sie in einem großen weiten Topf 4 Liter gesalzes Wasser zum Kochen. Verrühren Sie **Mehl**, Eier, Salz, Wasser oder Milch zu einem geschmeidigen Teig bis er Blasen wirft. Geben Sie stets nur so viel Flüssigkeit dazu, bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt.

Sollte der Teig zu dünn geraten sein, geben Sie etwas Mehl hinzu. Ist er zu dick, rühren Sie noch etwas Flüssigkeit hinein. Sie müssen sich beim Anrühren nicht so sehr auf die genauen Mengenangaben halten, Spätzli gelingen mit einem etwas festeren Teig genauso gut wie mit einem flüssigeren Teig.

Sobald das Wasser kocht, streichen Sie den Spätzliteig portionsweise durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser. Nehmen Sie die Spätzli mit einem Schaumlöffel umgehend heraus, sobald sie oben schwimmen. Im kalten Wasser abkühlen. Abtropfen Wenn Spätzle zu lange kochen, werden sie matschig und schmecken nicht.

Spätzli kochen geht schnell, Sie wissen was in Ihren Spätzle drin ist, Fertig Nudeln dauern länger und manchmal können Sie froh sein, wenn Sie NICHT wissen was da drin ist.