

Rezept

Grundrezept Spätzle (4 Pers.)

Zutaten

500g Huber-Mühle
Spätzlemehl
1 TL Salz
5 Eier
150ml Mineralwasser
(je nach Bedarf)

Zubereitung

Das Spätzlemehl mit den Eiern und dem Salz in einer Schüssel verrühren. Nach und nach ca. 150ml Mineralwasser zugeben und mit dem Knethaken zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten bis er Blasen wirft. Den Teig ca. 10min ruhen lassen und anschließend mit einem Spätzlehobel-/brett oder einer Kartoffelpresse in kochendes Salzwasser geben.

Die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, sobald Sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

In einem Sieb gut abtropfen lassen.

Tipp: Etwas Öl im Wasser bewirkt, dass die Spätzle nicht verklumpen. Spätzle lassen sich gut einfrieren.

