

Grundrezept Spätzle

Zutaten: 500 g Mehl (Spätzlemehl)
5 Eier
200 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz und Muskat

Zubereitung:

Das Spätzlemehl in eine Schüssel geben. Eier, Wasser, Salz und Muskat mit dem Kochlöffel dazu geben und rühren.



Den Teig „schlagen“, bis er Blasen wirft! Der Teig muss zäh vom Löffel fließen, ohne zu reißen. Etwa 15 Minuten ruhen lassen.



Für die Zubereitung der Spätzle gibt es mehrere Möglichkeiten. Mit der Spätzlepresse, mit dem Brett oder dem Spätzlesieb.



Spätzlepresse



Brett + Schaber



Spätzlesieb + Schaber

! Möchte man die Spätzlepresse oder das Spätzlesieb nutzen, ist es einfacher, wenn der Teig eine festere Konsistenz hat. Möchte man lieber mit dem Brett und Schaber arbeiten, dann etwas mehr Wasser dazu geben.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen!



Mit der Spätzlepresse:

Die Spätzlepresse über den Topf mit dem kochenden Wasser halten. Den Teig mit dem Löffel in die Spätzlepresse geben, durchdrücken und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen.



Vom Brett „schaben“:

Das Brett befeuchten.
Den Teig mit einem Löffel auf ein Brett geben und über den Topf mit kochendem Wasser halten. Mit dem Schaber kleine Teile des Teiges vom Brett schaben und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen.



Spätzlesieb:

Den Teig mit einem Löffel auf das Sieb geben und über den Topf mit kochendem Wasser halten.
Mit einem Schaber den Teig durch das Sieb streichen und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen.



Die Spätzle haben eine kurze Garzeit von etwa 5 Minuten.



Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie gar und können entweder auf ein Sieb geschüttet werden oder mit der Schaumkelle herausgeholt werden.



Die Spätzle auf einen Teller anrichten. Sehr beliebt als Beilage zu Fleischgerichten aber auch prima als Hauptspeise mit Saucen und Gemüse.

Tipp: Die heißen Spätzle mit etwas geriebenem Käse bestreuen und mit Gemüse dekorieren.

