



## Spätzli nach Grossmutter-Art

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



**200 gr.** Weissmehl  
**1 dl.** Wasser  
**2 Stk.** Eier  
**1 El.** Gries  
Salz, Muskat, Aromat

Mehl in Schüssel, in der Mitte die geschlagenen Eier, Salz und Muskat begeben, langsam verrühren, nach und nach etwas Wasser dazugeben bis der Teig schön glatt ist.

Den Teig mit einem Teigschaber in schwach kochendes Salzwasser streichen. Sieden bis die Spätzli an der Oberfläche schwimmen. Absöpfen und kalt abschrecken.

Vor dem Servieren die Spätzli in der Butter leicht anbraten und mit Pfeffer und Aromat abschmecken.