



Spätzli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

400 gr. Weissmehl

4 Eier

1 EL Oel

2 dl Wasser

Salz, Muskat

Mehl in Teigschüssel sieben, zu Ring formen
Eier aufschlagen, Salz, Muskat, Oel und
Wasser dazugeben und gründlich verrühren

Eimasse zu Mehl geben und nach und nach mit
dem Mehl vermengen

Den Teig tüchtig schlagen, bis er Blasen wirft!

Wasser in Kasserolle zum Sieden bringen,
salzen und den Teig durch das Spätzlisieb in
das leicht kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzli obenauf schwimmen, mittels
Schaumkelle herausnehmen und in kaltes
Wasser geben. Gut abkühlen, abschütten und
auf Tuch trocknen lassen.

50 gr. Butter

Butter in der Bratpfanne heiss, aber nicht
braun werden lassen und die Spätzli goldgelb
braten. Eventuell nachsalzen.