

Spätzle

für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten

200g Mehl, 2 Eier, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 100ml Milch, ggf.
50g Paniermehl, 10g Butter

Zubereitung

1. Salzwasser in großem Topf zum Kochen bringen
2. das Mehl mit den Eiern, dem Salz und 50ml Milch verrühren
3. soviel Milch dazugeben, daß ein dickflüssiger Teig entsteht - der Teig darf nicht von der Gabel laufen!
4. fehlt eine Spätzlepresse, den Teig ruhig etwas fester machen

entweder

5. den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das sprudelnd kochende Wasser pressen
6. ca 3 Minuten kochen, bis die Spätzle nach oben kommen
7. in einer Schüssel alle Portionen sammeln und warm stellen

oder

8. in kleinem Topf Butter zerlassen
9. und darin Paniermehl unter ständigem Rühren bräunen
10. Spätzleteig auf einem bemehlten Brett ausrollen und in dünne Streifen schneiden
11. oder mit zwei Esslöffeln dicke Nudeln formen
12. in das sprudelnd kochende Wasser geben
13. ca 5 Minuten kochen, bis die Spätzle nach oben kommen
14. Wasser abschütten
15. Spätzle im gebräunten Paniermehl wenden

Zeitbedarf

15 min

dazu paßt

Apfelmus, Roulade, Rollbraten im Römertopf

