

Rezept Kräuterspätzle

Zutaten:

500 g Mehl
2 – 4 EL Grieß
1/4 Bund Petersilie
1 Bund Kerbel
8 – 12 Eigelb oder 5 – 6 Eier
Salz, ein Hauch frisch geriebene Muskatnuss

Vorbereitung:

Durch ein Sieb gießen und sofort in kaltem Wasser (besser: Eiswasser) abkühlen lassen.

Die Küchenkräuter sehr Feinpürieren (zu einem Mus).

Die Masse sehr gut ausdrücken.

Die Masse durch ein Feinsieb streichen.

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, den Grieß dazugeben und salzen (min. 1 TL).

Alles miteinander vermengen.

Die Kräutermasse mit 2 Eigelb oder 2 Eiern sehr gut vermischen (sehr wichtig).

Die Eigelb oder Eier dazugeben, eines für eines untermengen.

Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft.

Klümpchen sollten nicht übrig bleiben.

Der Teig darf weder zu dünn noch zu dick werden!

Den Teig eine halbe Stunde stehen lassen und nochmals gehörig durchschlagen.

Das Wasser mit Salz aufkochen lassen und mit der Kartoffelpresse den Teig in das kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle Obenschwimmen, herausnehmen.

Abtropfen lassen und fließendem, heißen Wasser kurz abspülen.

Erneut abtropfen lassen und warm halten.

Alles solange wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Sofort servieren.

Zurück zu den Nudelrezepten