

Rezept Spätzle Grundrezept

Wer einmal selbstgemachte Spätzle gegessen hat, kennt den Unterschied!

Zutaten:

500 g Mehl
5 Eier
150-200 ml Wasser
Salz

Zubereitung:

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel oder Rührgerät mit Knethaken verrühren. Sobald der Teig zäh vom Löffel fällt und Blasen wirft, hat er die richtige Konsistenz. Sollte der Teig zu fest sein, noch vorsichtig warmes Wasser zugeben und vermengen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Temperatur anschließend auf niedrige Stufe herunter stellen. Das (Spätzle-)Brett sowie das Messer kurz in das kochende Wasser tauchen, dadurch kleben die Spätzle nicht am Brett fest. Anschließend den Teig auf das Brett streichen und mit dem Messer zügig in das kochende Wasser schaben.

Die Streifen sollten möglichst schmal werden, dies erfordert jedoch etwas Übung und klappt meist bei den ersten Versuchen nicht.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, werden diese mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser genommen. Die Spätzle warm halten, bis der restliche Teig auf dieselbe Art zubereitet wurde. Nach Belieben die Spätzle noch in Butter schwenken und mit Pfeffer und Muskat verfeinern.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)