

Rezept

Grundrezept Spätzleteig

Ein Rezept von Grundrezept Spätzleteig, am 14.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 400 g Mehl (oder Spätzlemehl) | Salz |
| 4 Eier (Größe M) | 200 ml Mineralwasser (oder Leitungswasser) |
| 2 EL Butter (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Anschließend Eier und Mineralwasser dazugeben.

2. Zutaten mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem ziemlich zähflüssigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch oder Teller abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Spätzle hobeln

4. Etwas Teig in den Spätzlehobel füllen. Den Hobel auf den Topf legen und die Spätzle direkt ins kochende Wasser hobeln.

Spätzle durch die Presse drücken

5. Etwas Teig in die Spätzlepresse füllen. Die Presse über den Topf halten und die Spätzle direkt ins kochende Wasser drücken.

Spätzle schaben

6. Etwas Teig auf das Spätzlebrett streichen. Vom Brett werden die Spätzle mit einer Palette nach und nach ins Wasser geschabt.

7. Die Spätzle aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit dem Schaumlöffel herausheben, in einem Sieb kurz kalt abspülen und im Backofen bei 70° warm halten. Die nächste Portion Teig ebenso verarbeiten.

8. Die Spätzle entweder pur servieren. Oder nach Belieben die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Spätzle darin schwenken und leicht bräunen.