



Spätzle (Knöpfle)

Als Beilage

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Spätzleherstellung ca. 30 Minuten



Werkzeug

- Schüssel
- Mixer mit Knethaken
- großer Topf und Schaumkelle für die Spätzle
- Sieb zum Abtropfen
- Spätzleshobel
- Servierschüssel

Zutaten

- 400g Mehl
- 4 Eier
- 200ml Wasser
- Salz

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern und Wasser mit Salz einen klumpenfreien Teig herstellen. Die Viskosität ist hier entscheidend. Sie muss niedrig genug sein, dass die Masse aus den Löchern im Spätzleshobel austritt und als zähe Teigtropfen ins kochenden Wasser fällt. Die Viskosität muss aber hoch genug sein, dass der Hobel nicht einfach durch die Löcher leer läuft. Also in etwa so zwischen Pfannkuchen- und Kuchen-Teig.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzleshobel füllen und langsam über das kochende Wasser bewegen. Wenn der Behälter fast leer ist, Spätzle kochen lassen. Wenn sie oben schwimmen und heller aussehen, mit der Schaumkelle abschöpfen und in ein Sieb zum weiteren Abtropfen geben.

Spätzle aus dem Sieb in die Servierschüssel füllen.

Alle Werkzeuge, die mit dem Spätzlesteig verklebt sind, am besten mit kaltem Wasser vom Teig befreien (das Mehl löst sich besser im kalten Wasser). Erst danach heiß und mit Spüli abwaschen.

Guten Appetit!