

Spätzle - Schwäbische (Normal)

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Mehl
1		Essl. Salz
1/4	Ltr.	Wasser
3		Eier

Anleitung:

Mehl und die uebrigen Zutaten werden angeruehrt, der Teig geschlagen, bis Er Blasen hat und sich vom Loeffel abloest. Das Spatzenbrett wird mit Kaltem Wasser abgeschwenkt, wenig Teig daraufgegeben, mit dem Spatzenschaber duenn ausgestrichen und lange, feine Spaetzle in kochendes Salzwasser geschabt. Wenn sie oben schwimmen, werden sie mit einem Schaumloeffel herausgenommen, durch frisches, heisses Salzwaser gezogen und Sofort serviert.

Anstatt die Spätzle zu schaben, koennen die Nicht-Spezialisten auch eine Normale Kartoffelpresse nehmen. In Fachgeschaeften gibt es zudem spezielle Spätzlepressen.