

Spätzle - Teig 3

Kategorien: Beilagen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

500	Gramm	Mehl; ca.
1	Teel.	Salz
5-6		Eier je nach Groesse
1		Schluck 1/2 -1 Tasse Mineralwasser
1		Alle Zutaten ruehren,ruehren,ruehren am besten Stabilen
		Plastikkochloeffel nehmen. Bis der Teig Blasen Wirft. Evtl. etwas Mehl Oder Mineralwasser zugeben. 10 min. warten.
3-4	Ltr.	Wasser mit Salz (1 Tl.) Butter (1 Tl.) zum Kochen bringen

Anleitung:

Und jetzt Variante a: Teig auf ein Holzbrett und mit einem geraden nicht Scharfen Messer kleine Teigwuerstchen schnell ins Wasser schaben.

Variante b: Einen speziellen Hobel oder Presse verwenden

Nochmal zum Teig, er sollte zaeh fluessig sein, zaeh betont.

Ok Nochmal zu betonen der Teig ist kein Problem aber das Schaben will ausprobiert werden PS

Dazu Gulasch und ein trockener Roter natuerlich Wuertenberger