

Spätzle

Die berühmten schwäbischen Teigwaren

Das beste Spätzle-Teig-Rezept gibt es hier. Vergesst mal schnell, alle anderen Teigwaren wie Pasta, Klöße oder ähnliches. Es geht doch nichts über echte schwäbische hausgemachte Spätzle. Selbstgemachte Spätzle schmecken einfach großartig und sie sind eine ideale Beilage zu allerlei leckeren Gerichten.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g Salz
- 8 Eier
- 100 ml Milch oder Wasser

Zubereitung

- Das gesiebte Mehl mit den anderen Zutaten zu einem sehr glatten Teig schlagen bis er Blasen wirft. Es dürfen keine Klumpen mehr im Teig sein.
- Teig mit Spätzlehobel, Spätzlemaschine, Spätzlepresse oder vom Brett schaben und in kochendes Salzwasser geben.
- Auf ein Sieb schütteln und abtropfen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spaetzle/>