

Spätzle

Zutaten für 4 Personen als Beilage:

400 g griffiges Mehl

4 Eier

1 TL Salz

Muskat

ca. 200 ml Wasser

Aus den Zutaten einen leicht zähen Teig rühren und mind. 1 Stunde quellen lassen. Dann mit dem Kochlöffel "schlagen", während man einen großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringt. Den Teig portionsweise mit dem "Spätzle-Schwob" in das kochende Wasser drücken, wer kann, schabt die Spätzle vom Brett - erfordert ein lockeres Handgelenk und Übung. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit der Siebkelle in eine Schüssel abschöpfen und im Backofen bei 100 Grad warmhalten, bis alle Spätzle fertig sind.

Man kann, je nach Gericht zerlassene oder besser braune Butter darüber geben.