Spätzle

Zutaten:

250 g Mehl
2 Eier
125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 TL Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Die Eier mit dem Wasser verquirlen und würzen. Das gesiebte Mehl unterarbeiten, bis ein zäher, geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen Teig dann ca. 5 Minuten lang schlagen, bis er Blasen wirft.

Einen großen, breiten Topf bis ca. 2 cm unter den Rand mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen; danach die Hitze reduzieren, dass das Wasser gerade noch köchelt. Eine große Schüssel mit kaltem Salzwasser zum Abschrecken der Spätzle neben den Herd stellen. Entweder mit der Spätzlepresse (einfacher, aber auch nicht so schön) oder Portionsweise von einem Brett mit der Palette in feinen Streifen ins kochende Wasser schaben. Nach jeder Portion warten, bis die Spätzle an die Oberfläche kommen. Mit einem Schaumlöffel ins kalte Wasser geben. Die fertigen Spätzle werden in einer Pfanne mit Butter wieder langsam erwärmt ohne sie anzubraten.

Tipp: Tolle Beilage zu Fleischgerichten mit einer leckeren Soße.