

Spätzli

(Zeitaufwand ca. 60 Minuten)

Zutaten:

250 g	Mehl
1 TL	Salz
1 EL	Griess
3	Eier
1 dl	Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Salz und Griess begeben und mischen. Eier und Wasser zusammen verklopfen, dazu geben, mit der Kelle zu einem feuchten Teig mischen. Den Teig solange klopfen bis er glänzt und Blasen wirft. Mindestens ein halbe Stunde zugedeckt stehen lassen.

In einer Pfanne ca. 2 Lt. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch das Spätzlisieb streichen und ins knapp siedende Wasser fallen lassen.

Die Spätzli sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Spätzli portionenweise herausnehmen, abtropfen lassen und mit Butter vermischen.