



Spätzle



4 Portionen

ZUTATEN

- 400 g Mehl Typ 405 oder Spätzlemehl
- 4 Eier
- 250 ml Sprudelwasser
- 1 TL Kurkuma
- Salz und Muskatnuss
- Butter
- Petersilie

ZUBEREITUNG

- Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- Die Eier und Salz hinzuzufügen und verrühren.
- So viel Mineralwasser unterrühren, daß ein zähflüssiger Teig entsteht.
- Den Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft.
- Inzwischen einen Topf mit Salzwasser aufkochen.
- Den Spätzleteig auf ein feuchtes Holzbrettchen geben und mit einem feuchten Messer oder Palette portionsweise ins kochende Wasser schaben. Es geht natürlich auch ein Spätzlehobel oder ein "Spätzleschwob" (Spätzlepresse).
- Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie an der Wasseroberfläche. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen
- Das ganze nochmal in etwas brauner Butter anschwänken, Gegebenenfalls noch etwas frische geschnittene Petersilie dazu geben und fertig .

