

Spätzle

(Beilage für 4 Personen)

Zutaten

250g Spätzlemehl
½ gestr. TL Salz
1 Msp Muskatnuss
3 Eier (mittelgroß)
Ca 100ml Wasser (oder auch Milch)

Zubereitung

In einer Rührschüssel Mehl mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss mischen.

Eier hineinschlagen und alles gut verrühren.

Langsam **Wasser oder Milch** angießen und unterrühren, bis ein schöner Teig entsteht.

Es dürfen keine Klümpchen drin sein und er muss dickflüssig sein und beim Rühren Blasen schlagen.

Salz

In einem großen Topf reichlich **Wasser** zum Kochen bringen und **salzen**.

Den **Teig** portionsweise über ein Brett schaben oder mit **Spätzlehobel** oder einer **Spätzlepresse** ins Wasser geben, sodass dünne Spätzle entstehen.

Die Spätzle sind schnell gar, sobald die an der Oberfläche aufsteigen.

Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Butterschmalz/Butter

Mit etwas **Butter** in eine Schüssel geben und gut vermengen **oder** in einer **Pfanne** in etwas **Butterschmalz** bräunen.