Spätzle

Beilage zu Saftfleisch beispielsweise.

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
500 g
Mehl griffig
4
Eier
125 ml
Milch
1 Prise
Salz
1 Prise
Muskat
2 EL
Butter

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (5 Minuten)
☐
1.

4 4Eier
125 ml 125Milch
500 g 500Mehl griffig in eine Schüssel geben und mit
Salz
Pfeffer weiß

Muskat würzen. Nun den Teig mit dem Mixer, mit den Knethaken, gut zu einem Teig kneten. Ist der Teig zu dünn, dann etwas Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Flüssigkeit dazugeben.

Spätzle kochen (10 Minuten)
☐
2.

Teig nun in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser am besten durch ein Spätzle-Sieb einschaben. Nach rund 5 Minuten, wenn sie an der Oberfläche schwimmen herausnehmen und abtropfen lassen.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  15 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste