

Spätzle

Zutaten:

200 g	Heimatsmühle Weizenmehl Type 405
200 g	Heimatsmühle Weizendunst
3	Eier
1 El	Öl oder Butter

Das Heimatsmühle Weizenmehl, den Heimatsmühle Dunst, die Eier und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten, 1/8 bis 1/4 l Wasser zugießen (je nach Größe der Eier) und den Teigiterrühren und schlagen, bis er Blasen wirft, dann auch das Fett unterrühren. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Ein kleines Brett mit kaltem Wasser anfeuchten. Eine kleine Portion Teig auf das Brett geben und mit einem nassen Messer schmale Teigstreifen ins kochende Salzwasser schaben. Das Messer zwischendurch immer wieder nass machen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Die Spätzle sofort mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, wenn sie an die Oberfläche kommen. Je zügiger man arbeitet, desto kerniger sind die Spätzle hinterher. Die fertigen Spätzle entweder gleich unter heißem Wasser abbrausen oder kurz in einem Topf mit heißem (nicht kochendem) Wasser schwenken. Dann gut abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

