

Spätzli

250g Mehl
1,5 EL Griess
1 TL Salz

alles zusammen vermischen

3 Eier
1 – 1 1/2 dl Wasser

die Eier mit dem Wasser aufschlagen und zum Mehl geben
alles in der Küchenmaschine so lange mischen, bis der Teig
Blasen wirft
ca. 45 Min. zugedeckt ruhen lassen

Kochen

eine hohe Pfanne mit 2/3 Salzwasser füllen und zum Sieden bringen
Teig durchs Spätzlisieb direkt in das kochende Wasser streichen und ca. 3 Minuten kochen lassen,
Spätzli mit Schöpfkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, 2-3 EL Butter unter die
Spätzli mischen

Spätzli servieren

in der Bratpfanne kurz braten

steiertisch