Spätzle, aber hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Wie macht man einfach und schnell, echte hausgemachte schwäbische Spätzle?

Zutaten

- 400 g Weizenmehl
- 6 ganze Eier
- 1 Prise Speisesalz
- Etwas Muskatnuss
- 100 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl, die Eier und das Wasser in eine ausreichend große Schüssel geben und mit Salz und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt2

Nunmehr muss der Teig mit der Hand, einem Kochlöffel oder mit dem Quirl des Handmixers ordentlich gerührt, besser geschlagen werden, bis er "Blasen schlägt". Danach etwas ruhen lassen.

Schritt3

Den Teig in kleinen Portionen auf einem Frühstücksbrett glatt streichen und mit einer Palette oder Teigschaber in siedendes Salzwasser schaben.

Schritt4

Das erfordert etwas Übung, einfacher geht es da mit einer Spätzle Presse.

Schritt5

Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle heraus fangen und in kaltem Wasser runter kühlen.

Schritt6

Abschütten und auf einem Küchentuch vor der weiteren Zubereitung abtropfen lassen.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** hausgemacht, leicht und lecker, schwäbisch, spätzle, traditionell, vielseitig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaetzle-aber-hausgemacht/