

## 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/>