



Schwäbische Eierspätzle

Zutaten:

400 g Mehl (Klasse 405)
4 Eier Handelsklasse M
1 Teelöffel Salz
250 ml lauwarmes Wasser
etwas Butter für das Kochwasser

Kcal.: pro Portion 445

Zubereitung:

Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren (von Hand oder mit Rührgerät). Das lauwarme Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Das kann man feststellen, wenn man einen Kochlöffel durch den Teig zieht und die Masse leichten Widerstand gibt. Dann den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren, der Kleber im Mehl zieht noch nach und festigt etwas, evtl. noch 1 - 2 TL Wasser hinzufügen.

In der Zwischenzeit ca. 2 Liter Wasser im Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Eine Schüssel für die fertigen Spätzle bereitstellen, etwas Butter hineingeben. Erst wenn das Wasser kocht, den Teig in den Spätzle Hobel füllen und gleich ins kochende Wasser hineinhobeln, oder von einem Brettchen mit einem Schaber von Hand ins Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle nach oben kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel geben. So lange den Vorgang wiederholen, bis aller Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle zum Warmhalten in den warmen Backofen stellen. Wenn alle Spätzle fertig sind, sofort servieren.

