

Spätzli / Spätzle / Knöpfle

スペツリー、スペツレー、クヌプレと国によって呼び方が異なります。

Zutaten

500 g Mehl

4 Stk. Eier

1 Kaffeelöffel Salz

3-4 dl Milchwasser (kalt)

2 Esslöffel Oel

Zubereitung

Eier, Salz, Milchwasser und das Oel gut verrühren und dann das Mehl dazugeben.

Die Masse mit einer Kochkelle schlagen bis es Blasen gibt.

Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Viele Wasser, dem man 3 – 4 Esslöffel Oel und etwas Salz beibibt, zum Sieden bringen.

Eine Portion Teig ins Knöpfle / Spätzlisieb geben und im Kochenden Salzwasser einmal aufkochen lassen.

Knöpfle / Spätzli herausnehmen und an die Wärme stellen und so

Fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist.

Nach Belieben kann man die Knöpfle / Spätzli mit kaltem Wasser abbrausen und nachher in Butter heiss machen, evt. Mit geriebenem Käse servieren.