

Spätzli

(für 8 Personen, einen Teil zum Einfrieren)

Zutaten: 500g Mehl
 6 Eier
 200ml Milch
 20g Butter (weich)
 1 KL Salz

Zubereitung:

Für die Butterspätzle zuerst das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde machen. Die Eier, die Milch, das Salz und die Butter zugeben. Alles mit dem Knethaken des Mixers zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Den Teig etwa 15 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzliteig portionsweise durch das Spätzlibrett in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar. Die Spätzle mit einem Sieb aus dem Wasser nehmen, mit sehr kaltem Wasser abspülen und in einem Sieb gut abtopfen lassen.

Einen oder mehrere Teile der Spätzli einfrieren.

Spätzli in einer beschichteten Pfanne mit Öl anbraten (je nach Geschmack braun werden lassen) und am Schluss Butter begeben, abschmecken und servieren.