

## Spätzle selbst gemacht

Rezept für 1 KG

0,600 kg	Weizenmehl Typ 405 1kg
0,400 kg	Eier frisch
0,025 kg	Jodsalz
0,005 kg	Muskatnuss gemahlen 1200 ml
0,040 kg	Curcuma gemahlen

Mehl mit den Trockenen Zutaten vermischen. Eier zuerst in eine Schlüssel geben, mit den Schneebesen verrühren und dan mit einem Holzlöffen unter das Mehl schlagen. Bis der Teig von alleine Blasen wirft.

Mit einem Spätzlehobel in Kochendes Salzwasser drücken oder vom Brett streichen. Abschütten und mit kaltem Wasser kalt machen. Vor dem Servieren nochmals in etws Butter leicht anbraten.

**Rezeptarchiv-Marcus Beran**

