

Spätzli - Chnöpfli



Zutaten für 10 Personen:

5 dl Milch oder Milchwasser
1 kg Mehl
8 Eier
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

80 g frische Butter

Zubereiten: Milch oder Milchwasser mit den Eiern gut verrühren. Das Mehl dazuarbeiten, Salz, Gewürz begeben. Der Teig muss zähflüssig sein. Eine Stunde ruhen lassen. 4 ltr Wasser mit 1 EL Salz aufkochen.

Den Spätzliteig durch ein Lochsieb portionenweise in die Pfanne drücken (Spätzle vom Brett schaben). Aufkochen lassen.

Die Spätzli/Chnöpfli mit der Schaumkelle herausheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Abtropfen lassen, in der Bratpfanne nach Belieben in Butter anbraten und würzen.

Anmerkung:

Sind die Chnöpfli oder Spätzle nicht zum sofortigen Verbrauch bestimmt: wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausheben, abtropfen lassen und in kaltem Wasser abkühlen und gut abgetropft bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Etwas einölen, damit sie nicht zusammen kleben.