

Frischeier-Spätzli, hausgemacht

ergibt 10-12 Portionen

- 1 kg Weissmehl (nicht Spätzlidunst)
- 10 frische Schweizer Eier
- Wasser zum Auffüllen bis auf 9,5 dl
- 10 g Salz
- Muskatnuss gerieben
- Butter zum Braten

Die Eier in ein Litermass schlagen und mit Wasser bis auf 9,5 dl auffüllen. Salz und Muskatnuss dazu geben und im Rührwerk aufschlagen.

Das Mehl dazu geben und rühren bis eine glatte Masse entsteht.

Diese Masse durch das Spätzli-Sieb in kochendes Wasser streichen, umrühren, aufkochen und ziehen lassen bis die Spätzli obenauf schwimmen.

Die Spätzli abschöpfen und in kaltem Wasser gut wässern.

Abschütten, gut abtropfen lassen mit Oel beträufeln, gut durchmischen und Portionenweise einfrieren.

TIPP: Mein Rezept ergibt ca. 2,7 kg fertige Spätzli. Ich mache Spätzli immer mit 1 kg Mehl, da es relativ aufwändig ist.

Ich brate die Spätzli danach in einer Pfanne im Butter mit einem Deckel obendrauf bei nicht allzu grosser Hitze. Dann gehen sie auf wie kleine Ballone.

Für mich liegt der Unterschied zwischen Knöpfli und Spätzli in der Art der Zubereitung. Knöpfli werden direkt aus dem Wasser (ohne abkühlen) mit Reibkäse, Zwiebeln etc. angerichtet während die Spätzli im Butter gebraten werden.