

inköpslistan.se

Av: Joakim

8 port

SPÄTZLE

Schwäbischer nationalrätt

Ingredienser

800 g mjöl, vete
8 st ägg
2 tsk salt
5 dl vatten *(Ljummen)*

Gör så här

1. I en skål, vispa ihop mjöl, salt och ägg (för hand eller med en mixer). Rör långsamt ner det ljumna vattnet tills en lite seg deg bildas. Låt sedan degen stå i ca 15 minuter och rör sedan om kort igen, glutenet i mjölet fortsätter att verka och stelna lite, tillsätt eventuellt 1 - 2 tsk vatten.

2. Värm under tiden ca 2 liter vatten i kastrullen och tillsätt salt. Förbered en skål för den färdiga spätzlen, tillsätt lite smör. När vattnet kokar, fyll degen i spätzle-skäraren och skiva den rakt i det kokande vattnet. Koka upp kort, när spätzlen kommit till toppen, ta genast bort med hålslev och lägg i skålen. Upprepa processen tills all deg är slut.

3. Placera spätzlen i den varma ugnen för att hålla den varm. När all spaetzle är klar, servera genast.