

Spätzli von Maribu

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/14312/spaetzli-?startAuto1=0&menge=10>

600 g Weismehl

150 g Griess

1.75 TL Salz

2.25 dl Milch

1.5 dl Wasser

7.5 Stück Eier

Teig

Mehl, Knöpfmehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser mit den Eiern verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Sieden

Teig portionenweise mit einem nassen Spachtel auf einem nassen Brett austreichen. Mit dem Spachtel schmale Teigstreifen vom Brett direkt ins siedende Salzwasser schaben, dabei den Spachtel immer wieder ins siedende Wasser tauchen.

Spätzli

Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, warm stellen