Spätzli von Ralph v/o Timido

Mengen für 55 Personen
Klassiker!
Sehr leckere Varianten: Tomaten / Bärlauch / Pesto / Spinat.

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

5.5 kg	Mehl
16.5	Prise Salz
44	Stück Eier
1.38 Liter	Wasser
1.38 Liter	Milch
550 g	Butter

Alle Zutaten (ohne Butter) zu einem zähflüssigen Teig vermengen, bis er Blasen wirft. Stehen lassen.
Braucht viel Zeit. Unbedingt grosses Spätzlisieb. Spätzli eine Minute im Wasser, dann abtrocknen, dann trocknen lassen auf Alufolie, schlussendlich anbraten und mit Pfeffer, wenig Curry, Muskat und Salz würzen. In Speiseträger aufbewahren. Alles im gleichen Wasser.