



Spätzli

von Ralph v/o Timido

Mengen für 55 Personen

Klassiker!

Sehr leckere Varianten: Tomaten / Bärlauch / Pesto / Spinat.

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, 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.