



Spätzlipfanne selbstgemacht Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk - Spätzlipfanne mit Gemüse

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_09/spaetzlipfanne-mit-gemuese/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=gsn_rezepte_adfeeder_enj_multi_ym_de_traffic_qt_rezept_on_p_ab_2702010102&utm_term=kalbspl%C3%A4tzli%2520rezept&utm_content=184830770598&utm_id=20833668159&gclid=Cj0KCQjwo_PRBhDNARIsAEcVALW7bWdYSLi-D4IHnJmHjwembJFo8TKD9SkEhKqXTKVbngjoPjWihEEaAgivEALw_wcB

1.0 kg Mehl

5 dl Milch

10 Stück Eier

50 g Butter

1.0 kg Gemüse nach Wahl zB.Federkohl, Kürbis und Rüepli

4.0 dl Rahm

2.0 dl Bouillon (flüssig)

200 g Reibkäse

Spätzliteig: Mehl, Milch und Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Den Teig portionenweise auf eine Röstiraffel oder ein Knöpflesieb geben und durch die Löcher ins kochende Wasser streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in die Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Spätzli in Butter goldbraun anbraten, in eine Schüssel geben, beiseitestellen.

In einer Bratpfanne Zwiebeln in Butter andünsten. Kürbis und Rüepli beifügen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Federkohl dazugeben, weitere 5 Minuten garen. Spätzli beifügen, mischen, abschmecken.