



Spätzlipfanne selbstgemacht Mikesch

von Rahel Bürgi

Mengen für 60 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=aw.ds&gad_source=1&gad_campaignid=20833668159&gbraid=0AAAAAD7Y8SPzyzhqBiNVXPC948E1cAbUs&gclid=Cj0KCQjwo_PRBhDNARIsAEcVALW7bWdYSLi-D4IHnJmHjwembJFo8TKD9SkEhKqXTKVbngjoPJWihEEaAgivEALw_wcB

6.0 kg Mehl	
3.0 Liter Milch	
60 Stück Eier	
300 g Butter	
6.0 kg Gemüse nach Wahl	zB.Federkohl, Kürbis und Rüebli
2.4 Liter Rahm	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
1.2 kg 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 Rüebli beifügen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Federkohl dazugeben, weitere 5 Minuten garen. Spätzli beifügen, mischen, abschmecken.