Spätzleteig

(für 1 Portion rechnet man 100 g Mehl)

400 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
6 Eier
100 ml Wasser
etwas Salz

- Mehl, Grieß und Salz mit einem Kochlöffel verrühren.
- Nach und nach die Eier in den Teig schlagen und weiterrühren.
- Dann soviel Wasser unterrühren, bis der Teig zähflüssig wird.
- Den Teig mit dem Kochlöffel weiterrühren bis er Blasen wirft.
- Damit nun das Mehl ausquellen kann, den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.
- In einem großen Topf Salzwasser aufkochen.

Nun muss der Teig in das Salzwasser:
Es gibt Spätzlehobel, Spätzlesiebe und Spätzlepressen. Ich verwende eine Presse.

- Die Spätzlepresse auf den Topf stellen, den Teig portionsweise hineingeben und in das siedende Wasser pressen.
- Wenn die Spätzle oben schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser kurz abschrecken.
- Danach die Spätzle in ein Abtropfsieb geben.
- So weiterarbeiten, bis der Teig aufgebraucht ist.

Alternativ kann man auch ein Brettchen aus Glas oder Steingut nass machen, den Teig darauf legen und mit einem Messer kleine Stückchen in das Kochwasser schneiden.
Die fertigen Spätzle eignen sich gut zum Einfrieren.