

## Schwäbische Spätzle

Schnell und lecker !

### Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl  
2 EL Grieß  
2 Ei(er)  
1 Prise(n) Salz  
150 ml Wasser

### Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.  
In der Zwischenzeit aus den 5 Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts einen geschmeidigen Teig herstellen. Dabei vorerst etwas Wasser zurückhalten. Je nach Konsistenz mehr Wasser oder mehr Mehl hinzugeben.

Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, sondern eine eher zähe und klebrige Konsistenz aufweisen. Für andere Spätzlegeräte kann es notwendig sein, den Teig flüssiger zu machen (Spätzle-Shaker, Spätzle-Loch-Einsatz), jedoch werden die Spätzle dann etwas "matschig" und behalten nicht so gut ihre Form.

Den Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlepresse ins leicht köchelnde Wasser pressen oder von Hand schaben.

Die fertigen Spätzle mit einer Siebkelle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen. In einem Sieb abtropfen lassen, nicht abschrecken.

Die Angaben richten sich für 4 Personen als Beilage. Bei guten Essern oder als Hauptspeise die Menge am besten erhöhen.

## Spätzle souabes

Rapide et délicieux !

### Ingrédients pour 4 portions

250 g farine  
2 cuillères à soupe de semoule  
2 œufs  
1 pincée de sel  
150 ml eau

### Préparation

Porter à ébullition de l'eau salée dans une casserole. Pendant ce temps, utilisez le crochet pétrisseur du batteur à main pour faire une pâte lisse à partir des 5 ingrédients.

Gardez un peu d'eau pour le moment. Selon la consistance, ajouter plus d'eau ou plus de farine. La pâte ne doit pas être trop liquide, mais plutôt avoir une consistance moelleuse et collante.

Râper la pâte à Spätzle avec une presse à Spätzle dans l'eau légèrement bouillante ou râper à la main. Retirez les Spätzle avec une écumoire dès qu'ils sont remontés en surface. Égoutter dans une passoire.

A servir en accompagnement.

Temps de préparation : environ 15 minutes

Temps de cuisson : environ 10 minutes

Niveau de difficulté : normal

