

Spätzli nach Art von Bad Osterfingen

Spätzli nach Art von Bad Osterfingen

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 50 Min

Menu: [21.11.2018](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

ZUTATEN Für 6 Personen

300 g Mehl
1 1/2 dl Mineralwasser kohlensäurehaltig
1 Teelöffel Salz gehäuft
3 Stück Eier

Zum Fertigstellen:

100 g Butter
60 g Paniermehl

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel sieben. Wasser, Salz und Eier verquirlen, zum Mehl giessen und alles zu einem Teig schlagen, bis dieser glatt ist und Blasen wirft. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ausquellen lassen.

In einer grossen, weiten Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Eine grosse Schüssel vorwärmen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter aufschäumen lassen. Das Paniermehl beifügen und leicht anrösten. In der Pfanne warm stellen.

Den Teig entweder portionenweise auf ein Holzbrett geben oder in der Schüssel über die Pfanne mit dem leicht kochenden Salzwasser halten und mit einem Messer, das man immer wieder ins Kochwasser taucht, direkt vom Brett- oder Schüsselrand Streifen abschneiden und in die Kochflüssigkeit gleiten lassen. Wichtig: portionenweise arbeiten, denn wenn man zu viele Spätzli aufs Mal ins Kochwasser gibt, können sie zusammenkleben. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in die vorgewärmte Schüssel geben. Etwas Paniermehl-Butter-Mischung darüber verteilen. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Spätzli sofort servieren.

Nach Annemarie Wildeisens KOCHEN