

# Spätzleteig Grundrezept

Das Spätzleteig Grundrezept bildet die Basis für die schmackhaften Eierteigwaren. Dieses Rezept gelingt im Handumdrehen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	Mehl
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
150 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für das Spätzleteig Grundrezept das Mehl in eine große Schale geben. Per Hand mittig eine Mulde formen. Eier aufschlagen und mit dem Salz in diese Mulde geben. Den Teig mit der Hand kräftig schlagen, bis dieser eine leichte Blasenbildung aufzeigt und sich leicht vom Schüsselrand löst.
2. Wasser in einen Topf füllen und kräftig salzen. Den Teig über die schräg verlaufenden Löcher des Spätzle-Siebs reiben und die Spätzle in das kochende Salzwasser gleiten lassen.
3. Steigen die Spätzle an die Oberfläche, mit einer Schöpfkelle herausheben. Gulasch, Rouladen oder Steaks zu den Spätzle servieren.

## Tipp

Der Teig des Spätzleteig Grundrezepts lässt sich über ein leicht angefeuchtetes Holzbrett mit einem Spätzle Schaber in kochendes Wasser streichen.