

Kochen mit Klaus

Klausis „Knöpfe“ (kurze Spätzle)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 280 g Mehl, 3 Eier, 100 ml Selterwasser, ½ TL Salz, Butterschmalz,
- Spätzlehobel für kurze Spätzle

Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Salz u. Wasser mit dem Handrührgerät zu einem zäh fließenden Teig verrühren (je nach Konsistenz mehr Mehl oder Wasser zugeben).



2. In einem hohen breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzlehobel aufsetzen u. 1/3 der Teigmasse in den Einfüllschacht geben. Mit mittlerer Geschwindigkeit den Einfüllschacht hin u. her bewegen, damit den Teig vollständig in das Salzwasser drücken. Spätzlehobel herunternehmen u. „Knöpfli“ 2-3 Min. kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel entnehmen u. in ein Sieb geben. Den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Alle Knöpfe nochmal kurz aufkochen, abgießen u. bis zur weiteren Verwendung abgedeckt stehen lassen.



3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Spätzle zugeben, zerteilen u. einige Minuten darin unter Rühren anbraten.



Tipp des Chaoten: Einfach absolut lecker, nie mehr Fertige!

