Butterspätzle

Kategorien: Eiergerichte, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g glattes Mehl
3 Eier
gut 250 ml Milch
Salz
2 EL Butter

Butter zum Schwenken der Spätzle

Zubereitung

Alle Zutaten für die Butternockerl zügig zu einem Teig verarbeiten.
Wasser zum Kochen bringen und die Spätzlemasse mit Hilfe einer Teigspachtel durch ein grobes Reibeisen (welches verkehrt herum verwendet wird) drücken und einkochen.
Einige Male umrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
In einer geräumigen Pfanne Butter aufschäumen lassen, mit Hilfe eines Lochschöpfers die Spätzle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in etwas aufschäumender Butter kurz durchschwenken.
Mit Salz und Pfeffer würzen und als Beilage, oder Suppeneinlage servieren.