

# Spaetzle

## Spätzle

### Wàs ma brüücht

450 g Mahl

5 Eier

a klei Glàs Wàsser oder Milech

a bitsi Sàlz

a bitsi Pfaffer

### Rezapt

D Eier schlàga.

S Mahl dràmàcha,  
un dr Sàlz un dr Pfaffer.

S Wàsser dràschitta

Àlles riahra bis es a Teig wìrd.

A hálwa Stund loo rüehja.

Wàsser loo kocha mìt'ma betsi Sàlz.

Mìt'ma Knäpfle Àppàràt oder a Masser, kleina Stìckla  
mìt'em Teig màcha

un dia Stìckla ìns kochenda Wàsser loh kèia.

▣▣ Ce dont on a besoin

▣▣ 450 g de farine

▣▣ 5 oeufs

▣▣ un petit verre d'eau ou de lait

▣▣ un peu de sel

▣▣ un peu de poivre

▣▣ Recette

▣▣ Battre les oeufs.

▣▣ Ajouter la farine,

▣▣ et le sel et le poivre.

▣▣ Ajouter l'eau.

▣▣ Pétrir le tout pour obtenir une pâte.

▣▣ Laisser reposer une demi-heure.

▣▣ Faire bouillir de l'eau avec un peu de sel.

▣▣ Avec un appareil à Knäpfle ou un  
couteau, faire des petits morceaux avec la  
pâte

▣▣ et laisser tomber ces morceaux dans  
l'eau bouillante.

Doc : <http://www.alsa-immmer.eu/Spaetzle.pdf>