

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>