

# Nelson Müllers: Spätzle Grund-Rezept

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-spaetzle-grundrezept/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-spaetzle-grundrezept/)

- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 220 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- weißer Pfeffer

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in der Rührschüssel so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Dann den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, anschließend nochmals schlagen. Der Teig sollte sich nun ziehen lassen, ohne zu reißen.

Ein Spätzle-Brett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Das Brett jetzt dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette mit einer Bewegung von oben nach unten lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Die Spätzle ziehen lassen. Die oben schwimmenden Nudeln mit einem Schaumlöffel abschöpfen und warm halten. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Mit Butter und nach Bedarf mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: ZDF-zeit: Nelson Müllers Nudel-Check vom 23.1.2018