Kartoffel-Spätzle

Zutaten:
600 gr. mehligkochende Kartoffeln
600 gr. Weizenmehl
1 Tl Salz und etwas Muskatnuss
8 St. Eier
400 ml Buttermilch

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und garkochen, nach dem Garen abdämpfen
Kartoffeln zerstampfen, Buttermilch und Eier hinzufügen, würzen und mit Mehl zu einem Teig verkneten. Teig 10 Min. ruhen lassen. Nochmalig den Teig schlagen, dabei sollte sich der Zeig ziehen lassen, ohne zu reißen. Dann wie im Grundrezept folgen.

Beilagen

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beilagen:kartoffel-spaetzle

Last update: **25.03.2022 18:16**