

„Spätzle machen ist eine uns angeborene Kunst. Sie ist von Fremden fast so wenig erlernbar wie unsere Sprache.“, erklärte mir einst die Wirtin eines bekannten Stuttgarter Gasthofes. „Und es gibt sie in vielen Variationen.“

Sehr beliebt sind: Leberspätzle

Zutaten:

250 g Mehl	2 Eier
250 g feingehackte Leber vom Rind	2 Zwiebeln
Petersilie	Salz
Pfeffer	Muskat

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann den Teig entweder von einem Spätzlesbrett in heißes Salzwasser schaben oder durch eine Spätzlespresse drücken.

Mehrmals aufkochen lassen.

Die Spätzle herausnehmen und in heißem Salzwasser schwenken. Anschließend in Butter schmälzen.

Mein Tipp: Als Beilage einfach nur Kopfsalat servieren.