



Oostenrijk

Spätzle

Eiernoedels

500 gr. bloem
6 eieren
1½ dl. melk
1 snuf nootmuskaat
zout en peper

Neem een houten lepel en een grote kom. Meng de bloem met de eieren, de melk, een snuf nootmuskaat en wat zout en peper. De bedoeling is een vochtig, slap deeg, dat niet vloeibaar is, maar ook niet kneedbaar. Als het deeg te vast is doe je er nog een scheutje melk bij.

Zet een grote pan met water op. Wacht tot het kookt en doe er dan een flinke snuf zout in. Neem een spätzlezeef of -pers of, als je die niet hebt, een ander ding/zeef/pers met kleine gaatjes. Die hou je boven de pan met water. Werk het spätzledeeg in sliertjes door de gaatjes. Laat het water een keer goed opkoken. Als de spätzle boven komen drijven, en dat gaat snel, dan zijn ze klaar. Schep de spätzle er met een schuimspaan uit. Doe ze in een schaal. Klaar. Niet laten schrikken onder koud water, maar meteen en zo heet mogelijk opdienen.