



## Zutaten

**rudiweri** für 4 Personen

**Menge**

**200 Portionen**

10 l	8 Stück	Eier
16 kg	300 g	Mehl
8 kg	150 g	feiner Grieß
12 l	225 ml	Wasser
350 g	1 Teelöffel	Salz
20 g	1 Messerspitze	Pfeffer
15 g	1 Messerspitze	Curkuma
10 g	1 Messerspitze	Muskat

## Arbeitsschritte

1. Für den Teig die Eier, Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten
2. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft und glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu. Sofern vorhanden, kann eine Küchenmaschine verwendet werden
3. Spätzle in kochendes Salzwasser schaben oder mit einer Spätzlepresse drücken und nach wenigen Minuten herausnehmen, wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Für die Presse muss der Teig etwas zäher sein als beim Schaben
4. Die Spätzle im kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen.
5. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.

## Guten Appetit

---