

Rezepte von Volker

Spaetzle

- 100 g Mehl pro Person
- 1 Ei pro Person (wer will nimmteinsmehr)
- etwas Salz
- Wasser

Teig schön glatt schlagen und etwas ruhen lassen
Wasser zum Kochen bringen, ausreichend großen Topf
Dann den Teig in die Maschine und im kochenden Wasser garen
Fertig!

Spaetzle

100 g liszt személyenként
1 tojás személyenként (ha többre vágyik)
némi só
víz

verjük simára a tésztát, és hagyjuk pihenni egy ideig.
Forraljuk fel a vizet, elég nagy fazékban.
Ezután tegye a tésztát a gépbe, és főzze ki a forró vízben.
Kész!

Spaetzle

- 100 g de farine par personne
- 1 œuf par personne (si vous voulez en prendre un de plus)
- un peu de sel
- eau

Battez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et laissez-la reposer pendant un certain temps.
Porter l'eau à ébullition, dans une casserole suffisamment grande.
Ensuite, mettez la pâte dans la machine et faites-la cuire dans l'eau bouillante.
C'est fait !