

Wurstspätzle

schwäbisches Seelenfutter für kühle Tage :-)



der Schwabengriller

Zutaten:

- 250g Mehl (Spätzlesmehl oder Type 405)
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 130 ml Wasser
- 150g gerauchte Schinkenwurst
- 1 gute Hand Petersilie , mittel gehackt)
- 1 Topf Gemüse- oder Fleischbrühe

so geht´s:

- Aus dem Mehl, Salz, Eier und Wasser einen Spätzlesteig herstellen.
- Die Schinkenwurst in kleine Würfelchen schneiden, Petersilie grob hacken
- Schinkenwurst und Petersilie kurz in den Teig einkneten
- Teig für 10-15 Minuten quellen lassen
- Entweder in die heiße Brühe einschaben oder aber größere Stücke mit einem Löffel abstechen.
- Sobald die Wurstspätzle an der Oberfläche schwimmen sind diese fertig!

Guten Appetit!