

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Chnöpfle für 4 Lüüt **(Spätzle als Beilage für 4 Personen)**

- 200g Mehl
- 2 EL Milch
- 3 Eier
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Butter

In einem Topf leicht 3 l Wasser zum Kochen bringen.

Aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen glatten Teig herstellen, dabei so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Moccalöffel Salz, einer Prise weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Spätzleteig durch den Spätzlehobel ins stark wallende Wasser hobeln und einmal kräftig aufschäumen lassen. Entweder abschrecken und später erwärmen oder gut abtropfen lassen und mit ca. 40g Butter anschwemmen.

Chrudchnöpfle (Krautspätzle):

Die Spätzle mit rohem Sauerkraut oder meinem Jungkraut in Butterschmalz goldgelb anrösten.



Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at