



Schwäbische Spätzli Grundrezept von André Marty

Mengen für 46 Personen

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Knöpflesieb

3.45 kg Mehl	in eine Schüssel geben
230 g Griess	
9.2 TL Salz	alles in einer Schüssel mischen
1.7 Liter Wasser	
34.5 Stück Eier	verklopfen, auf einmal dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen