

## Hongaarse Spätzle

---

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4 pers
Hoeveelheid			
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bloem</li><li>• Eieren</li><li>• afgestreken theelepel zout</li><li>• 150 tot 250 ml (mineraal) water **</li><li>• scheut olie voor in het deeg ***</li><li>• scheut olie voor in het kookwater</li></ul> <p>** Met mineraalwater wordt het deeg luchtiger. *** eventueel een scheutje olie door het deeg roeren. Sommige recepten gebruiken melk ipv water</p>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr</li><li>• 5 st</li><li>• 1 tl</li><li>• 150-250 ml</li></ul>

### Gereedschap

- Roerzeef met grote gaten, schuimspaan

### Bereiding

Zeef het meel boven de kom, en doe alle ingrediënten bij elkaar. Begin echter eerst met de helft van het water. En roer net zo lang tot je een mooi glad deeg hebt. Het moet van je lepel af blijven glijden en je moet grote bellen krijgen bij het kloppen van het deeg.

Breng een grote pan met ca 4 l water op met een lepel olie aan de kook. Maak de Spätzle met de Spätzle-hobel of Spätzle-Blitz direkt boven de pan, of snijdt ze met de hand en laat ze koken tot ze boven komen drijven. Zelf gebruik ik altijd een roerzeef met grote gaten.

### Serveertip

Serveer ze met een klontje boter en evt verse groene kruiden en/of geraspte kaas.