

Spätzle und Soße

Zutaten

Spätzle

1000 g Mehl
12 Eier
400 ml Milch
40 g Butter, geschmolzen
20 g Salz

Soße

Knochen, Markknochen, o.Ä.
Suppengrün
Zwiebeln
Rotwein
Tomatenmark
Lorbeer, Wacholder, Salz und Pfeffer
etwas Mehl

Zubereitung

Das Mehl in eine größere Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die restlichen Zutaten hinein geben und rühren bis der Teig Blasen wirft. Vor dem Kochen in Salzwasser etwas ruhen lassen.

Für die Soße erst die bemehlten Knochen anbraten und dann das Suppengrün sowie die Zwiebeln dazu geben. Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Etwas einreduzieren lassen und würzen. Mit Wasser auffüllen und einkochen lassen.