

Woas die Oma frieher gekocht hot:

Aus Oma`s Küche:

Wasserspatze fer zwaa Persone

Wasserspatzen für 2 Personen

Es Rezept iss driwwe uff de Seite

Rezept:

180 gr Mehl

2 Eier

100 ml Wasser (am besten Selterswasser)

Salz, Muskatnuss

De Daasch riehrn, bis es Bloase gitt unn e halb Stunn ruhe loasse, dass des Mähl uffquelle koann.

Teig rühren bis er Blasen schlägt
30 Minuten ruhen lassen

En em große Dippe kochend Salzwasser met em Kaffeelöffel Nocke oabsteche unn uffkoche. Woann die Spatze oan de Owwerfläsche schwimme, soan se ferdisch.

In kochendem Salzwasser Kaffeelöffel große Nocken abstechen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie gar.

En em große flache Dippe Budder met Weckmähl oobräune – Vorsicht – net zu haas wern loasse - , die Spatze aus em Kochwasser schette unn en de haas Budder-Weckmähl-Masse schwenke, Pfeffer driwwer unn met Ebbelbrei verbutze.

In einem großen flachen Topf Butter mit Weckmehl anbräunen, die Spatzen mit einer Siebkelle aus dem Kochwasser schöpfen und in der heißen Butter-Weckmehl-Masse schwenken, etwas Pfeffer darüber und mit Apfelbrei servieren.

Guden Abbedid!

Guten Appetit!