

Käsespätzle



Zutaten für 3-4 Personen:

Zwiebeln 4 Stück
Eier 4 Stück
Bergkäse 17 Monate gereift 250g
Dinkelmehl 250 g
Spätzlemehl 250 g
Butter 60 g
Mineralwasser mit Kohlensäure 250 ml
Muskat 3 Prisen
Spätzle Reibe oder Hobel
Schwere (gusseiserne) Pfanne von min. 30 cm Durchmesser

Tipp: Je größer die Pfanne, desto einfacher ist das Schwenken der Spätzle, und sie verkleben nicht so leicht.

Schritt 1:

Verrührt das Mehl und die Eier mit dem Muskat, etwas Salz und dem Mineralwasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen, bis ein glatter Teig entsteht. Nach einigem Schlagen soll er zwar griffig, aber geschmeidig sein, soll seidig glänzen und leichte Blasen schlagen. Stellt ihn dann 20 Minuten bei Zimmertemperatur beiseite, und lasst ihn quellen.

Schritt 2:

Ihr der Zwischenzeit raspelt ihr euren Bergkäse grob und stellt ihn beiseite. Die Zwiebeln schneidet ihr in feine Ringe – nicht würfeln – und bratet sie in 20 g Butter scharf an. Stellt sie ebenfalls für die spätere Verwendung zur Seite.

Schritt 3:

Erhitzt nun reichlich Wasser mit einer Prise Salz in einem möglichst großen Topf und hobelt dann den Teig in mehreren Portionen durch den Spätzlehobel ins kochende Wasser. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar, und ihr könnt sie mit einer Schaumkelle herausnehmen. Lasst sie nur ganz kurz abtropfen.

Schritt 4:

Parallel zerlasst ihr in eurer Pfanne die restliche Butter, gebt die Spätzle hinein und sofort etwas Käse darüber. Gebt nun den die nächste Portion Teig in den Spätzlehobel und verfährt genauso. Käse und Spätzle werden in der Pfanne geschichtet und dann immer wieder geschwenkt, damit sich die Menge gut verteilt und nichts verklebt.

Wichtig ist hierbei, dass ihr zügig arbeitet: Die Spätzle müssen heiß in die Pfanne geschichtet werden, sonst schmilzt der Käse nicht.

Gebt nun die Zwiebeln oben auf die Käsespätzle und deckt die Pfanne mit einem Deckel zu. Lasst die Spätzle in etwa 5 Minuten bei leichter Hitze schmelzen, schwenkt sie immer mal wieder. Wenn sie goldbraun sind, könnt ihr sie servieren.