



Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zutaten

- 400 g Dinkelmehl
- 200 g Eier
- 120 g Sprudelwasser (evtl. etwas mehr)
- 300 g Allgäuer Käse
- 150 g Zwiebeln
- 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer



Anzahl

Aufwand

Zubereitung

Dinkelmehl, Eier, Sprudelwasser mit dem Salz zu einem Teig schlagen bis er blasen wirft.

Wasser in einem Topf zum kochen bringen und mit Salz abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

In Butter anrösten.

Die Zwiebeln warm stellen.

Eine Auflaufform warm stellen.

Den Teig im drei Teilen durch eine Spätzlereibe oder Presse in das kochende Wasser drücken.

Wenn die Spätzle aufsteigen aus dem Wasser nehmen und in die Auflaufform geben.

Mit geraspeltem Käse bestreuen und wieder warm stellen.

Die zweite Portion durch die Presse drücken und auf die Spätzle geben.

Wieder mit Käse bestreuen und warm stellen.

Dies kann drei bis viermal wiederholt werden.

Am Schluss die Röstzwiebeln darüber geben.

Servieren und genießen.

Tipp's und Tricks

Der Teig klebt nicht an, wenn das Brett, Presse in das kochende Wasser getaucht wird, bevor der Teig beigefügt wird.

Ein Teil des Mehls kann auch durch Hartweizengrieß oder Weizendunst ersetzt werden. Dadurch werden die Spätzle kerniger und fester. Ausserdem weichen sie dann nicht so schnell auf, wenn sie länger auf der Platte liegen bleiben.

Mit Sprudelwasser statt Leitungswasser wird der Teig lockerer.

Das Abschrecken empfiehlt sich, wenn die Spätzle nicht gleich weiterverarbeitet werden, sondern eingefroren werden.

Falls kein Spätzlebrett zur Hand ist, kann man sich auch mit einem Holzbrett und einem Messer mit langer Klinge helfen. Vom nassen Holzbrett mit dem Messer mit Schwung Spätzle ins Wasser schaben.

Gibt man etwas Öl in den Teig, werden die Spätzle geschmeidiger.

Für die Spätzlepresse weniger Wasser als beim Schaben nehmen. Der Teig klebt dann weniger zusammen.

Mise en place

Dinkelmehl
Eier
Sprudelwasser
Allgäuer Käse
Zwiebeln
Butter
Salz
Pfeffer

Getränkempfehlung

Notizen
