

Kässpätzle



Zutaten:

80 g Butter
6 Eier
250 g geriebener Allgäuer Emmentaler
2 große Zwiebeln
50 g Hartweizengrieß
1 TL Salz
500 g Weizenmehl



Zubereitung

Mehl, Eier, Hartweizengrieß und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren bis er Blasen wirft, am besten geht dies mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen. Den Teig ca. ½ Stunde stehen lassen, damit sich der Kleber verbindet. Auf diese Weise werden die Spätzle etwas zäher und bekommen mehr Biss.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Schüssel, Schaumlöffel, Spätzlebrett und Schaber bereitstellen. Brett und Schaber im kochenden Wasser anfeuchten. Eine Portion Teig (Größe einer Kinderfaust) auf das Brett geben und mit dem Schaber glatt streichen. Das Ende des Bretts knapp über die Wasseroberfläche halten und mit dem Schaber rasch kleine Stücke von dem Teig in das Wasser schieben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar. Die gegarten, an die Oberfläche steigenden Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb geben. Mit dem Käse lagenweise in eine Schüssel schichten und warm halten.

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldgelb und kross rösten. Vor dem Servieren die Zwiebel mit der Butter über die Spätzle geben.