

Allgäu

Rezept Nr.1 Allgäuer Kässpätzza



An Guata!

Weissachmühle

Weissachmühle GmbH • Mühlenstraße 15 • D-87534 Oberstaufen

Allgäuer Kässpätzla

Zutaten (4 Pers.)

500 g Mehl

5 Eier

1/8 Liter Mineralwasser

Salz

300g Käse (Ideal: Mischung aus Emmentaler, würzigem Allgäuer Bergkäse und etwas Weisslacker oder Romadur)

2-3 große Zwiebeln

Butter

Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. In reichlich Butter bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie schön braun sind.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Mineralwasser und eine gute Prise Salz hinzufügen. Traditionell wird der Teig von Hand mit dem Kochlöffel geschlagen. Je nach Konsistenz evtl. noch etwas Wasser oder Mehl dazugeben. Sobald der Teig „Blasen schlägt“ ist der Teig fertig und kann noch etwas ruhen.

In der Zwischenzeit eine Auflaufform im Ofen bei 80°C vorwärmen, den Käse reiben und einen großen Topf mit reichlich Salzwas-ser zum Kochen bringen.

Den Teig portionsweise in einen Spätzlehobel füllen und die Spätzle ins leicht kochende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen noch ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Die fertigen Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in die vorgewärmte Auflaufform geben. Darauf eine Lage geriebenen Käse verteilen. Die letzten Schritte wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Zum Schluss die gebräunten Zwiebeln auf den Kässpätzlen verteilen und servieren.

Weissachmühle