

Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln



Zutaten für vier Personen:

400 g Mehl
2 gestrichene TL Salz
4 frische Eier
150 ml lauwarmes Wasser
100 g geriebener Emmentaler
150 g kräftiger Bergkäse,
gerieben
Tomate und Petersilie als Deko

Röstzwiebeln:

3-4 Zwiebeln in feinen Ringen
3-4 EL Mehl
1-2 TL Salz
3-4 TL Paprikapulver edelsüß
Frittieröl

Besondere Hilfsmittel:

Handrührgerät mit Knethaken

1. Das Mehl und das Salz vermischen. Eier aufschlagen und zugeben. Wasser zugießen und den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes kräftig und lange durchkneten. Dann 15 Minuten ruhen lassen.

2. Den Teig mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse portionsweise in 2,5 Liter kochendes Salzwasser geben. Die Spätzle sind gar, wenn sie oben schwimmen. Eventuell Garprobe machen.

3. Backrohr auf 200° vorheizen.

4. Die gekochten Spätzle schichtweise abwechselnd mit dem Käse in eine gebutterte feuerfeste Form geben. Die oberste Schicht

sollte Käse sein. Dann ca. 10 Minuten bei 200 Grad im Rohr überbacken.

5. Danach mit den goldbraun abgerösteten Zwiebeln bedecken, mit Tomatenscheibe und gehackter Petersilie garnieren und sofort servieren.

Röstzwiebeln:

1. Mehl, Salz, Paprikapulver mischen, mit den Zwiebelringen in eine saubere Tüte geben und Tüte schütteln.

2. Mehlierte Zwiebelringe in einem großen Topf portionsweise kurz frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.

Achtung: Frittieren außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist

immer riskant. Topf stets im Auge behalten. Ein geeignetes Thermometer verwenden.

Hinweise:

Der Bergkäse sollte kräftig im Geschmack sein und sich gut reiben lassen.

Kässpätzlen sind eine prima Beilage zu kurz gebratenem Fleisch; isst man sie als Hauptgericht, empfiehlt sich als Beilage grüner Salat mit Zitronensauce oder ein Wintersalat.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Beilagen, Teigwaren, vegetarisch, deutsch, schwäbisch

Rezept und Foto: Walter Stand 17.01.2023