Käsespätzle

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Käsespätzle

Diesmal teilt unser Küchenchef Joachim, sein Rezept für diesen Hüttenklassiker aus unserer Wirtshausküche, mit Euch. Wieder ein absolutes Muss, für jedem Urlaub bei uns im Tannheimer Tal oder ein Stück Urlaub für Zuhause. Für Kalorienbewusste, empfehlen wir vor dem Verzehr dieses leckeren Gerichtes, eine anständige Bergtour bzw. eine ausgiebige Sporteinheit. Falls Ihr das Rezept ausprobieren wollt, ohne Besuch zu empfangen, raten wir eine gemütliche Couch nahe am Essenstisch zu haben. – Denn nach einer Portion aufhören, fällt hier definitiv schwer.

Zutaten für ca. 2-3 Portionen:

400g Mehl	250g würziger Bergkäse
¼ l Wasser	150g Emmentaler
3 Eier	2 Zwiebeln
1 Prise Salz	150g Butter
1 Prise Muskatnuss	½ Bund Schnittlauch
1 Prise Pfeffer	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Vorbereitung: Die Käse grob reiben und zusammenmischen. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Auch den Schnittlauch, zum Drüberstreuen, könnt Ihr schon klein schneiden. Kochwasser aufstellen und gut salzen.

Für den Spätzleteig Wasser, Eier, Mehl und Gewürze glattrühren, bis die Masse eine schön geschmeidige Konsistenz erhält. Abgedeckt etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
Die Zwiebeln in einer kleinen Pfanne mit Butter anschwitzen und auf kleiner Flamme langsam goldgelb bräunen.

Den Teig nach dem Ruhen, durch einen Spätzlehobel ins Wasser geben. Wenn die Spätzle oben aufschwimmen sind sie durch.

Die fertigen Spätzle abschöpfen und abwechselnd mit dem Käse schichtweise in eine Schüssel geben.

Noch etwas vom Kochwasser in die Schüssel geben und das Ganze durchmischen. Danach die Zwiebeln mit der Butter darüber geben.

Zum Schluss noch reichlich frisch gemahlen Pfeffer und den Schnittlauch dazu geben.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Nachkochen und Freude beim Verspeisen.

Rezeptvideo findet ihr hier

Bogner Hof