

Bregenzerwälder Käsknöpfle

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spätzlemehl | 5 Eier | 4 Zwiebeln | 130 g Butter | Salz | Pfeffer
Ca. 550 g Spätzlekäsmischung (ca. 350 g Emmentaler, ca. 100 g Emmentaler, ca. 100 g Räbkäse)

Zubereitung:

Zwiebeln fein blättrig schneiden und in eine Pfanne mit heißer Butter geben. Wenn die Zwiebeln zusammengefallen sind, Hitze reduzieren und immer wieder umrühren. Das kann bis zu 45 Minuten dauern. Die optimale Farbe der Zwiebeln ist hellbraun – sind sie zu dunkel, schmecken sie bitter.

In einer Schüssel Mehl, Salz und Eier mit kaltem Wasser (Menge nach Bedarf) mit einem Kochlöffel verrühren und den Teig „schlagen“ bis sich Blasen bilden. Den Knöpfleteig mit Knöpflehobel in einem Topf mit kochendem Salzwasser durchlassen, aufkochen lassen und mit Siebkelle ausschöpfen.

In einer Holzgebse (Holzgefäß aus dem Bregenzerwald) oder Schüssel die erste Lage Knöpfle einfüllen, dann geriebenen Käse darüber geben. Nochmals Knöpfle, dann wieder Käse. Den Abschluss bilden wenige Knöpfle. Für Anhänger saftiger Käsknöpfle ein Ratschlag: Bisschen Knöpflekwasser über die Knöpfle träufeln! Jetzt werden die leicht gebräunte heiße Butter und die goldbraun gerösteten Zwiebelringe auf die Knöpfle gegeben und mit Pfeffer aus der Mühle nachgewürzt.

Beilage:

Eine typische Beilage ist Kartoffelsalat mit Schnittlauch und ein grüner Salat oder – und das mag für Nicht-Eingeweihte exotisch klingen – Apfelmus. 😊

Getränk:

Bier - weil „s' klene goht immer“ 😊

Danach ist ein Obstler Tradition

„An Guata!“ wünscht Jasna Markovic

Lanz Services GmbH

Paulinenstraße 66
88046 Friedrichshafen

Telefon: +49 (0) 7541 / 590 88 - 0
Telefax: +49 (0) 7541 / 590 88 - 99

E-Mail: info@lanz.info
Internet: www.lanz.info