

Die Sennerei Schweineberg empfiehlt

## Allgäuer Kässpätzlen

<http://allgaeuer-bergkaese.de>



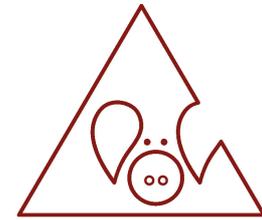
Aus dem Buch „Ursprüngliches Allgäu“

Kultur & Kulinarik

mit historischen Aufnahmen von Lala Aufsberg

Gerlinde Hagelmüller, Herausgeberin

### Rezept von der Allgäuer Köchin Gertraud Schäder



Kunstverlag Schweineberg

500 g Spätzlemehl (doppelgriffig)

5 Eier

100 - 200 ml Milch

1 TL Salz

3 – 4 l Wasser

3 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt

200 g Allgäuer Emmentaler, gerieben

150 g Bergkäse, gerieben

60 g Backsteiner ohne Rinde, gerieben

20 g Butter für Spätzleschüssel

10 g Butter zum Zwiebelbräunen

Spätzlemehl mit den Eiern nach und nach gleichmäßig verrühren, Salz und Milch zugeben, den Teig grob vermengen – es dürfen noch kleine Mehlklümpchen sichtbar sein – und 10 Minuten stehenlassen. Den Backofen auf 80 Grad anheizen und eine große Schüssel zum Vorwärmen hineinstellen. Salzwasser zum Kochen bringen und währenddessen die Zwiebeln uner gelegentlichem Rühren in einer Pfanne goldgelb anbraten.

Wenn das Salzwasser leicht kocht, ungefähr 1/3 des Teiges durch den Spätzlehobel ins Wasser drücken und nur einmal aufkochen lassen.

Die Spätzle mit dem Seihlöffel sofort auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und in die gebutterte, vorgewärmte Schüssel geben.

1/3 vom gemischtem Reibekäse darüberstreuen und 1/3 der goldgelben Zwiebeln darauf verteilen. Mit dem weiteren Spätzleteig ebenso verfahren: Spätzleteig ins Wasser hobeln, aufkochen lassen, abseihen und schichtweise mit Käse und Zwiebeln stapeln. Dabei die Schüssel immer wieder zum Warmhalten ins Rohr stellen.

Mit den gerösteten Zwiebeln abschließen und fertige Käsespätzle in der Schüssel anrichten.  
- Einfach lecker!

Dazu passt je nach Geschmack knackiger junger Schnittsalat, Feldsalat oder auch lauwarmer Kartoffelsalat mit frischer Gartenkresse.

**Hinweis:**

Schrecken Sie Spätzle oder Nudeln nach dem Kochen nicht ab, denn dann ist schnell die Bindung zur Soße weg. Auch frische Spätzle lassen sich abgekühlt mit etwas flüssiger Butter darüber (ohne Käse) portionsweise einfrieren.

**Biertipp:**

Malz- und karamellbetontes Bier passt hervorragend zu pikant-würzigen Käsegerichten, ebenso Märzenbier.



Food Fotografie © Anita Herta Kößler