

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 15.03.2015



Käsespätzle



Zutaten für 4 Personen

10 Eier
500 g Mehl
1 Metzgerzwiebel
Käse (Emmentaler)
Butter
Öl
Paprikapulver
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Kochutensilien

4 Schüsseln
großer und kleiner Topf
Pfanne
Schaumkelle
Kartoffelpresse
Sieb
Schneidebretter
scharfe Messer

Spätzle

Ob Nudeln oder nicht – Spätzle sind traditionelle Teigwaren, die man der schwäbischen Küche zuordnet.

Auch Knöpfle genannt, sind sie ein Klassiker aus dem Allgäu und vor allem in der kalten Jahreszeit sehr beliebt.

Wenn die Spätzle gleichmäßig dick sind, nicht kleben und einen leichten Biss haben, sind sie perfekt.

Die bekannteste Variante sind Käsespätzle. Traditionell werden sie mit Emmentaler oder Bergkäse zubereitet.

Bei der klassischen Zubereitung werden abwechselnd Spätzle und Käse übereinandergeschichtet und mit Röstzwiebeln garniert.

Damit die Spätzle nicht auskühlen, werden sie jeweils nach dem Schichten in den Ofen geschoben.

Alternativ können Spätzle auch in der Pfanne angebraten werden.

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 15.03.2015



Käsespätzle



Zubereitung

Eier mit einem TL Salz aufschlagen und zur Seite stellen.

Mehl und Muskat in eine Schüssel geben. Eier unterheben und den Teig mit einer Schaumkelle schlagen, bis er Blasen wirft.



Salzwasser zum Kochen bringen. Teigmasse durch die Kartoffelpresse ins Wasser drücken, einmal aufkochen lassen.



Gelegentlich umrühren.

Eiswasser vorbereiten.

Spätzle mit einem Sieb aus dem Topf holen und abschrecken.



Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Diese in einer Schüssel mit etwas Mehl, Paprika und Salz panieren.



Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin frittieren.



Anschließend auf Papiertüchern abtropfen und leicht salzen.



Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin leicht anschwenken.

Geriebenen Käse nach Geschmack drüberstreuen und vermengen.



Zu guter Letzt noch eine Schicht Käse drüberstreuen und für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen.

Das Ganze mit Röstzwiebeln anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!