

Allgäuer Kässpätzle

Zutaten für 6 Portionen:

- 600 g Dinkelmehl 630
- 450 g Ei (ca. 9 Eier Größe M)
- Ca. 120 g Mineralwasser
(mit Kohlensäure)
- 10 g Salz

- 200 g Bergkäse würzig
- 200 g Emmentaler
- 100 g Butter in Würfel

- 6 große Zwiebeln

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln in Ringe schneiden oder sehr dünn hobeln. Diese mit Salz und einer Prise Zucker würzen. In Butter langsam anschwitzen und bräunlich braten (ca. 45 Minuten).

Währenddessen das Mehl, Eier, Mineralwasser und Salz zu einem Teig verarbeiten und mindestens 10 Minuten stehen lassen. Kochwasser erhitzen und mit Salz abschmecken. Wenn das Wasser kocht, den Teig durch die Spätzlepresse drücken und in das kochende Wasser geben.

Die fertigen Spätzle in einen Gussbräter oder Auflaufform geben. Den Käse reiben und mit den Spätzle verrühren. Butter in Würfel dazugeben. Die Konsistenz sollte sehr geschmeidig sein. Wenn es zu trocken sein sollte, einfach nochmal etwas Kochwasser dazugeben. Danach mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Anschließend kommen die gebratenen Zwiebeln oben drauf und für etwa 20-30 Minuten abgedeckt in den Ofen.



Im Holzbackofen: 200 - 220° C
Backzeit: 20-30 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 200° C,
Unterhitze 170° C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: 20-30 Minuten



Im Haushaltsbackofen: 170° C
Backzeit: 20-30 Minuten



Spätzlepresse „Spätzleschwob“

In zwei Varianten erhältlich
unter: www.backdorf.de