

Vorarlberger Käsknöpfele



Durch Zufall scheint sich in unserer Küche eine Spätzle-Challenge zu ergeben – alles begann mit den Spinatspätzle, die ich kürzlich erstmals selbst gemacht habe und die ur gut waren! Das und der mitgebrachte Käse aus dem Ländle brachte meinen Vorarlberger Freund auf die Idee, gemeinsam die Käsknöpfele in Angriff zu nehmen – meine steirische Version von Käsespätzle gab's ja immer wieder, aber die ist durchaus weit von der Vorarlberger Version entfernt ;-)

Und was soll ich sagen: wir hatten wieder viel Spaß beim gemeinsamen Kochen und das Ergebnis war sooo gut!

Du brauchst dafür:

- 3 Eier
- 300 g griffiges Mehl - optimaler weise gibt es ein eigenes Vorarlberger Spätzlemehl
- 1/8 l Wasser
- Prise Salz
- 100 g Vorarlberger Bergkäse
- 100 g Vorarlberger Alpkäse (alternativ Emmentaler)
- 100g Vorarlberger Räbkäse
- 1 Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 EL Mehl
- 150 g Butter oder Öl
- Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's:

- Bergkäse, Alpkäse und Räbkäse hobeln und gut miteinander vermischen
- Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit der Hand vermischen und ca. 2 EL Mehl dazu geben und nochmal mischen und zur Seite stellen
- Eier, Mehl und Salz mit etwas lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verrühren (zB mit einem Küchenpeter) - er sollte nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest sein
- Die Form, in der Spätzle angerichtet werden, sollte möglichst aus Keramik sein und gut einbuttert werden
- Mit einem Spätzlehobel den Teig in das kochende Salzwasser hobeln - am besten in mehreren Tranchen, da mehrere Spätzleschichten in die Form kommen und diese immer frisch sein sollten

- Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, diese mit einem Sieb aus dem Wasser fischen, Wasser kurz abtropfen lassen und gleich (ohne Abspülen) in die gebutterte Form geben.
- Den Käse auf die erste Spätzleschicht geben - anschließend folgt wieder eine Spätzleschicht, gefolgt von einer Käseschicht. Den Abschluss aller Schichten bilden die Spätzle
- Die Butter oder Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten.
- Zwiebel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und über die Kässpätzle geben. Mit Pfeffer nachwürzen und anrichten!