



Rezept online aufrufen

# Allgäuer Kässpätzten

## so, wie sie Kluftinger gerne essen würde

Die Zwiebeln schälen und in dünne halbe Ringe schneiden bzw. hobeln. In reichlich Butter bei mittlerer Hitze Farbe nehmen lassen. Je nach Geschmack auch gerne etwas dunkler werden lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Mineralwasser und eine gute Prise Salz hinzufügen. Traditionell wird der Teig von Hand geschlagen, kann aber in der heutigen Zeit auch gerne mit einem Rührgerät bereitet werden. Je nach Konsistenz mit Wasser oder Mehl nachhelfen. Der Teig soll schwer reißend vom Löffel fallen. Sobald der Teig "Blasen schlägt" ist er fertig und kann noch etwas ruhen.

In der Zwischenzeit den Herd, mit einer Auflaufform darin, auf ca. 80 °C Ober-/Unterhitze vorwärmen und einen großen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen und zum Simmern bringen. Den gesamten Käse reiben und vermengen. Das Wasser salzen.

Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel füllen und die Spätzle ins Wasser hobeln. Aufpassen, dass die Spätzle nicht am Boden des Topfes festbacken. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen noch ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in die vorgewärmte Auflaufform geben. Darauf eine Lage Käse geben. Dies wird wiederholt, bis der Teig verbraucht ist. Ob man als letzte Schicht Käse hat und diesen noch mit Oberhitze goldgelb werden lässt, ist Geschmacksache. Ich lasse es lieber.

Zum Schluss die gebräunten Zwiebeln auf den Kässpätzten verteilen und servieren.

Dazu einen, mit einer Vinaigrette angemachten, grünen Salat und ein kühles Bier reichen.

Arbeitszeit	ca. 50 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad	normal



### Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Mehl, am besten Spätzlemehl, muss aber nicht
5	Ei(er)
1/8 Liter	Mineralwasser
etwas	Salz
150 g	Emmentaler, allgäuer
100 g	Bergkäse
50 g	Romadur oder Weißlacker, evtl. mehr
3 große	Zwiebel(n)
	Butter

Rezept von: fabsl