

Käseknöpfe

Zutaten für etwa 5 Portionen als Hauptgericht:

Knöpfe laut Rezept

2-3 Zwiebeln

300 g Käse z.B. eine Mischung aus Bergkäse, Alpkäse und Emmentaler

2-3 El Butter

Salz, Pfeffer,

fein geschnittener Schnittlauch

Butter für die Schüssel/feuerfeste Form

Zubereitung:

1. Käse reiben und vermischen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen (halbe Ringe) schneiden.
3. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen zugeben, salzen.
Glasiert anschwitzen und bräunen.
4. Eine passende Schüssel bzw. feuerfeste Form buttern und warmstellen.
5. Abgetropfte heiße Knöpfe als erste Lage einfüllen, dann geriebenen Käse darüber geben.
Nochmals Knöpfe, dann wieder Käse. Den Abschluss bilden wenige Knöpfe.
6. Die goldbraunen Zwiebeln auf die Knöpfe geben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
Schnittlauch darüberstreuen.

Für saftige/cremige Knöpfe:

Vor den Zwiebeln einige El „Knöpflekwasser“ über die Knöpfe träufeln und vermischen.

Knöpfe

Zutaten für etwa 5 Portionen:

500 g griffiges Mehl/Spätzlemehl
Salz, Muskat

5-6 Eier und 1/8 l Flüssigkeit
z.B. Milch oder Wasser

Zubereitung:

1. Mehl sieben.
2. Flüssigkeit, Eier und Gewürze
vermischen und zum Mehl geben.

Die Flüssigkeit mit einem Kochlöffel
von der Mitte nach außen unter das Mehl
arbeiten und kräftig schlagen bis sich
Blasen bilden.

Einige Minuten ruhen lassen.



Verhindert die Klumpenbildung,
der Teig wird glatt.

**Je mehr Eier verwendet werden,
desto kerniger und fester werden die Spätzle**

Fertigstellung:

Den Teig portionsweise in kochendes Salzwasser hobeln und aufkochen lassen und mit einer Siebkelle/Schaumlöffel herausschöpfen.

Etwas Kochwasser aufbewahren.

Die heißen Knöpfe mit Käse in eine vorgewärmte Form schichten.