

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 Ei 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 Ei „Knöpflekwasser“ über die Knöpfe träufeln und vermischen.

Spätzle/Knöpfele

Zutaten für etwa 6 Portionen:

500 g griffiges Mehl/Spätzlemehl Salz, Muskat	5 bis 6 Eier und 125 bis 200 g Flüssigkeit z.B. Milch oder Wasser oder Sprudelwasser insgesamt ca. 400 bis 450 g
--	--

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 der Teig Blasen wirft und langsam/zäh vom Kochlöffel fließt, ohne zu reißen.

Einige Minuten ruhen lassen.



Verhindert die Klumpenbildung, der Teig wird glatt.



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

Fertigstellung:

Je nach gewünschter Form (Spätzle oder Knöpfele) in kochendes Salzwasser pressen/schaben oder hobeln, aufkochen lassen.

In eine Schüssel mit kaltem Wasser abschöpfen, abschrecken, abseihen und gut abtropfen lassen.

Abgetropften Spätzle/Knöpfele in heißer aufschäumender Butter schwenken und würzen.