

# Käse-Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für den Spätzleteig:**

250 g Weizenmehl                      6 Eier, Größe M      100 ml Sprudelwasser  
2 Prisen Salz

**Für die geschmelzten Zwiebeln:**

4 kleine Zwiebeln                      Butterschmalz

**Für die Fertigstellung:**

100 g Allgäuer Bergkäse              100 g Emmentaler      100 ml Sahne  
50 ml Weißwein                      Salz                      weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zwiebel                              Schnittlauch              Petersilie  
Pflanzenöl                              Salz

**Für den Spätzleteig:** Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit Salz und Sprudelwasser aufschlagen, dann Mehl unterheben, sodass der Teig immer fester wird. Der Teig sollte solange geschlagen werden bis Luftblasen entstehen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen, jedoch eine weiche Konsistenz behalten damit er sich gut schaben lässt. Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Das Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette mit einer Bewegung von oben nach unten lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Die Spätzle ziehen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

**Für die geschmelzten Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz gleichmäßig andünsten und braun werden lassen.

**Für die Fertigstellung:** Spätzle in eine warme Pfanne geben und die Sahne angießen. Sahne etwas reduzieren lassen. Nach Belieben Weißwein angießen. Beide Käsesorten reiben, mischen und über die Spätzle geben. Alles verrühren.

Die Spätzle in der Pfanne in den Ofen geben und braun werden lassen.

Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Ringe darin goldgelb ausbacken. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Wenn man nur Eigelb für den Spätzleteig verwendet, dann bekommt man eine tolle Farbe. Diese gelingt aber auch durch Zugabe von Safran oder Kurkuma. Das A und O für gute Käsespätzle ist der Käse. Es empfiehlt sich ein besonderes Augemerke auf dessen Qualität zu legen.

Käsespätzle aus dem Ofen holen, geschmelzte Zwiebeln darüber geben und mit Zwiebelringen und Kräutern garnieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2022