

Kasspatzn mit Röstzwiebeln und Vogerl-Salat

Für 4 Personen

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	20 g Butter	Zucker
------------	-------------	--------

Für die Spatzn:

400 g doppelgriffiges Mehl	8 Eier	Salz
1 EL Öl	1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer
1 Knoblauchzehe	2 kl. rote Chilischoten	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL Fenchel		

Außerdem:

80 ml Gemüsebrühe	100 g geriebener Emmentaler	100 g gewürfelter Bergkäse
50 g Romadur (in Würfeln)	Muskatnuss	1 EL Petersilienblätter
2 EL Schnittlauchröllchen	mildes Chilisalz	

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin mit 1 Prise Zucker bei milder Hitze gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Für den Spatznteig das Mehl mit den Eiern, 1 TL Salz und dem Öl mit den Knetstangen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine 3 bis 5 Minuten gründlich verkneten, sodass der Teig Blasen wirft. (Alternativ den Teig mit einem Kochlöffel verrühren.) In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit Lorbeer, Ingwer, Knoblauch, Chilischoten, Kurkuma und Fenchel aufkochen. Den Spätzlehobel kurz ins Wasser tauchen, den Teig in zwei Portionen hineinfüllen und in das siedende Gewürzwasser hobeln.

Sobald die Spatzn an die Oberfläche steigen, einmal kurz aufkochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die ganzen Gewürze wieder entfernen. In einer Schüssel beiseitestellen.

Zum Servieren die Spatzn mit der Brühe in einen Schlagkessel (z.B.

Kupferkessel) geben, der über einem dampfenden Wasserbad steht (alternativ in einer Pfanne bei milder Hitze arbeiten). Die drei Käsesorten darüberstreuen und unter Rühren langsam schmelzen. Etwas Muskatnuss darüberreiben und einen Teil der Röstzwiebeln mit Petersilie und Schnittlauch dazugeben.

Die Kasspatzn mit Chilisalz abschmecken, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit den restlichen Röstzwiebeln bestreuen. Dazu passt ein Vogerlsalat (Feldsalat) mit einem Dressing aus Zitronensaft, Chilisalz und mildem Olivenöl.

Tipp:

Für überbackene Kasspatzn aus dem Ofen den Backofengrill vorheizen und eine Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. Die frisch gekochten Spatzn abwechselnd mit Röstzwiebeln und Käsewürfeln in die Form schichten, dabei mit dem Käse abschließen. Die Spatzn im Ofen auf der unteren Schiene einige Minuten hell überbacken.

Wer bereits abgekühlte Spatzn verwendet, heizt den Ofen nur auf 160°C vor und gart die Spatzn dafür länger sie benötigen etwa 20 Minuten.

Alfons Schuhbeck am 07. September 2020