

Allgäuer Käse-Spätzle mit Zwiebelschmelz

Für 4 Personen:

Für die Röstzwiebeln:

400 ml neutrales Pflanzenöl 200 g weiße Zwiebeln 2 EL Weizenmehl (405)
1 TL edelsüßes Paprikapulver

Für die Zwiebelschmelze:

400 g Zwiebeln 125 g Butter ½ Bund Schnittlauch
Pfeffer

Für die Spätzle:

150 g Bergkäse 100 g Emmentaler 100 g Alpkäse oder Appenzeller
100 g Romadur oder Limburger 500 g Weizenmehl (405) 8-9 Eier, Salz

Für den Salat:

½ Kopf Endiviensalat 3 EL Rotweinessig 1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer 5 EL Sonnenblumenöl

Für die Röstzwiebeln: Für die Röstzwiebeln das Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 170 °C erhitzen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Mehl und Paprikapulver darüber stäuben, alles gut vermengen, überschüssiges Mehl abklopfen. Die Zwiebelringe im heißen Öl goldgelb und knusprig frittieren und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zwiebelschmelze: Zwiebeln schälen und in Ringe oder Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin ca. 15 Minuten weich dünsten, bis sie Farbe annehmen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Pfanne vom Herd nehmen, geschmolzene Zwiebeln pfeffern, Schnittlauch unterrühren.

Für die Spätzle: Die Hartkäsesorten reiben, den Romadur fein würfeln, alle Sorten mischen und beiseitestellen.

Für die Käsespätzle das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier mit 1 TL Salz hineingeben, alles mit einem Kochlöffel vermengen und dann 5 Minuten kräftig schlagen, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft. Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann salzen.

Eine Portion Teig mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln, kurz aufkochen, mit einem Schaumlöffel herausheben und nur kurz abtropfen lassen, nicht kalt abschrecken und das Wasser nicht wegschütten.

Spätzle in eine vorgewärmte Auflaufform geben und mit etwas Käsemischung bestreuen.

Das Wasser erneut aufkochen, den restlichen Teig in Portionen zu Spätzle verarbeiten und abwechselnd mit der restlichen Käsemischung in die Form schichten.

100 ml heißes Kochwasser darüber gießen und alles behutsam durchmischen. Ggf. warmhalten.

Für den Salat: Endiviensalat putzen, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden, waschen und leicht trockenschleudern.

Essig, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl in dünnem Strahl mit einem Schneebesen einarbeiten. Dressing über den Salat träufeln und alles vermengen.

Anrichten Die Zwiebelschmelze mittig über die Käsespätzle geben, mit Röstzwiebeln garnieren und in der Auflaufform servieren. Dazu den Endiviensalat reichen.