

# SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE

| Schwabenklassiker - frisch geschabte Spätzle mit Käse und geschmelzten Zwiebeln |

GESAMTZEIT 40 Minuten

ARBEITSZEIT 30 Minuten

REGION Deutschland



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für den Teig

- 700 g Spätzlesmehl (alternativ 550g Weizenmehl und 150g Hartweizengrieß)
- 6 Eier
- 1 TL Meersalz
- Wasser

### Für die Käsespätzle

- 3 große Zwiebeln
- 150 g Bergkäse
- 100 g Emmentaler
- 40 g Weißlacker
- 100 g Butter
- Muskat
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

### Folgt dem König Barbarossa in heilige Land!

- „Auf jeden Fall, aber nur mit Schwert und Spätzlesbrett.“ So oder so ähnlich muss es sich damals bei den schwäbischen Rittern zugetragen haben, wenn man den Geschichtsbüchern in Baden-Württemberg glauben schenkt. Zu-

SAISON Ganzjährig

PASSENDER DRINK Apfelschorle/Rosewein

**recht muss man sagen. Selbstgemacht Käsespätzle bzw. Spätzlen sind unübertrieben eins der besten Gerichte auf dieser Welt. - kein Wunder, ist ja auch schließlich Käse drin. Heutzutage kennt man das Gericht fast auf der ganzen Welt. Dank den Exilschwaben, die es fleißig verbreiten. Ohne Schwert, aber dafür mit Spätzlesbrett im Gepäck!**

Die Geschichte zeigt, wie die Liebe der Schwaben zu ihren Käsespätzle ist. Auch im Russlandfeldzug 1821 haben die Schwaben ihre Spätzlesbretter mitgenommen. Deshalb auch in diesem Rezept traditionell geschabt, obwohl es heutzutage auch die Spätzlespresse gibt. Die erleichtert die Arbeit natürlich.

Bei der richtigen Auswahl des Käses scheiden sich übrigens die Geister. Wir machen es mit drei Käsesorten, die alle unterschiedlich sind - macht Oma schließlich auch so. Und

wir haben es oft getestet, so schmeckt es am besten und die Aromen können sich am besten entfalten. Und nicht nur der Käse macht dieses Gericht so besonders lecker. Die Schmelzzwiebeln sorgen für den süßlich-aromatischen Geschmack. Das Geheimnis: Mit Cognac oder Wehrmut karamellisieren. Und dann natürlich Zeit!

Der Winter steht bald vor der Tür und da eignen sich Käsespätzle besonders für. Also schnapp dir Schwert und Spätzlesbrett und schabe was das Zeug hält. Käse rein, Schmelzzwiebeln drauf und du kannst stolz behaupten eines der besten Gerichte des Landes kochen zu können. Deine Gäste werden begeistert sein.

*100 g Butter - 3 große Zwiebeln*

**STEP 1  
ZWIEBELN**

Die Butter in in einer (gusseisernen) Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und auf kleiner Flamme langsam schmoren lassen. Immer mal wieder schwenken, damit nichts anbrennt.

*6 Eier - 700 g Spätzlesmehl (alternativ 550 g Weizenmehl und 150 g Hartweizengrieß) - Wasser - 1 TL Meersalz*

**STEP 2  
TEIG**

In der Zwischenzeit die Eier verquirlen. Das Mehl und das Salz hinzugeben und nach und nach 200 ml - 400 ml kaltes Wasser zuschütten. Alles zusammen zu einer homogenen Masse verrühren. Solange Wasser hinzugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht (fest, aber noch leicht fließend), der anfängt leichte Blasen zu bilden. Sollte der Teig zu flüssig sein, etwas Mehl nachgeben.

*150 g Bergkäse - 100 g Emmentaler - 40 g Weißlacker*

**STEP 3  
SPÄTZLE**

Die einzelnen Käsesorten fein reiben und miteinander vermengen. Bis zur Verwendung beiseite stellen. Einen mittelgroßen Topf im Backofen bei ca. 80°C aufwärmen.

In einem zweiten Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Den Teig auf einem Spätzlesbrett verteilen und dann mit einem Messer oder idealerweise mit einem Schaber in das siedene Wasser schaben. Dabei kann das Brett ruhig mit der Spitze im Wasser hängen. Alternativ kann auch eine Spätzlespresse verwendet werden, womit der Teig in das kochende Salzwasser gedrückt wird.

*Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen - Muskat*

**STEP 4  
KÄSESPÄTZLE**

Den Topf aus dem Backofen holen und den Käse bereit stellen. Nach ca. 1 Minute schwimmen die Spätzle an der Oberfläche und sind damit fertig. Die Spätzle vorsichtig ausschöpfen, abtropfen lassen und in den vorgewärmten Topf befördern. Darüber eine Schicht Käse verteilen. Dann erneut Spätzle in das siedene Kochwasser schaben und den Vorgang solange wiederholen, bis der Spätzleteig und der Käse aufgebraucht sind.

Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die gesamten Käsespätzle gut miteinander vermengen. Auf die Teller portionieren und die mittlerweile schön braun gerösteten Zwiebeln auf die Käsespätzle toppen.

**TIPP**

- Für einen besonderen Geschmack können die Zwiebeln sorgen, wenn sie kurz vor der Verwendung noch in etwas Alkohol (z.B Cognac, Wehrmut) oder Zucker karamellisiert werden.
- Als Topping eignet sich übrigens Schnittlauch sehr gut.