

Zubereitung

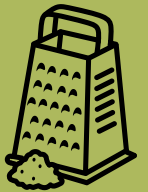
- Das Spätzlemehl wird mit den Eiern und etwas Wasser zu einem glatten Teig verrührt. Anschließend wird der Teig mithilfe eines Spätzlehobels in kochendes Salzwasser gedrückt und kurz gekocht, bis die Spätzle an die Oberfläche steigen.
- Währenddessen werden die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in ausreichend Butter goldbraun angeröstet. Die fertigen Spätzle werden abgossen und abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Schüssel geschichtet. Zum Schluss wird die oberste Schicht mit den gerösteten Zwiebeln bestreut.

Als Beilage eignen sich Kartoffelsalat oder grüner Salat. Traditionell „vorarlbergerisch“ werden die Kässpätzle auch gerne mit Apfelmus serviert. 🍏🧀



Kässpätzle / Käsknöpfle

Zutaten



600 g Spätzlemehl
10 Stk. Eier
1 Prise Salz

Zum Belegen

500 g Sibratsgfäller Spätzlekäse
Zwiebel
Butter



Für 4. Personen

Zubereitung

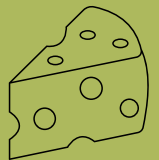
- Einen weichen Hefeteig herstellen und etwa 20 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig kräftig durchschlagen und nochmals kurz ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen, auf ein gut gebuttertes Backblech legen und gleichmäßig auswalken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Die Zwiebeln sehr fein schneiden und mit dem geriebenen Käse vermengen. Die Milch erwärmen und mit den verquirlten Eiern, dem Mehl sowie den Gewürzen zur Käse-Zwiebel-Masse geben. Die Mischung gut verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Die Käsefladen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C rund 30 Minuten goldbraun backen.



Käsefladen

Zutaten



35 dag Mehl
2 dag Hefe
10 dag Butter
2 Stk. Eier
½ TL Salz
⅛ l Milch

Zum Belegen

30 dag Zwiebeln
60 dag
Sibratsgfäller Bergkäse
(Reibkäse)
¼ l Milch
2 Stk. Eier
1 EL Mehl



30 Minuten bei 190° C



Für 2. Personen