



Quarkspätzli selbst gemacht Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Angepasst nach HeLa 24

Quelle: Swissmilk

4.2 kg Weissmehl	
1.8 kg Knöpfliemehl	
120 g Salz	1TL=5g
6.0 kg Halbfettquark	
1.2 Liter Milch	für rote Spätzli, statt Milch, Randensaft verwenden (Doppelte Menge und einkochen für mehr Farbe) für grüne Spätzli, statt Milch, pürierter Spinat (kein Rahmspinat)
60 Stück Eier	
1.5 kg Zwiebeln	1Zwiebel=50g In dünne Ringe schneiden
720 g Weissmehl	
150 g Butter	
7.2 kg Apfelmus	
3.0 kg Reibkäse	

Und so wirds gemacht:

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Quark, Wasser und Eier , nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise mit dem Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Wasser schaben. Spätzli ca 3 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Spätzli ca. 5 Min. heiss werden lassen, würzen.

Petersilie grob schneiden, darüberstreuen.

Zwiebeln im Mehl wenden und im Butter knusprig braten.