



# Vorarlberger Käsespätzli

von Rea Eugster

Mengen für 10 Personen

Quelle: <http://www.kochbar.de/rezept/360308/Vorarlberger-Kaesspaetzle.html>

Gewürze: Muskatnuss, Petersilie

Ausrüstung: Knöpflesieb

|                    |   |
|--------------------|---|
| 1.0 kg Knöpflimehl | Spätzli/Knöpfli Mehl  |
| 1.0 g Salz         |   |
| 2.0 dl Wasser      | so viel das es einen cremigen teig gibt   |
| 1.0 g Muskatnuss   | Mehl in eine Schüssel geben mit Salz und Muskatnuss (kann auch weggelassen werden) würzen. Eier dazugeben und mit dem Knethaken unter Zugabe von Wasser zu einem zähen Teig kneten.   |
| 750 g Bergkäse     | (Irgendwelcher Käse geht auch aso joa)<br><br>Käsemischung<br><br>½ Drittel<br>Bergkäse gerieben<br>½ Drittel<br>Rästkäse gerieben<br>½ Drittel<br>Emmentaler gerieben<br><br>Käsespätzle: Teig in kochendes Salzwasser hobeln und kurz aufkochen lassen. Spätzle abwechselungsweise mit einer dicken Schicht Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben |
| 1.0 Stück Zwiebeln | (Freiwillig ig)<br><br>Röstzwiebel: Zwiebel schälen und fein hobeln. In eine Schüssel 2 EL Mehl geben, Zwiebeln dazu, Deckel drauf und gut durchschütteln. Sofort in heißem Öl goldbraun frittieren und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.   |
| 100 g Schnittlauch | geschnitten drüber verteilen  |