



Vorarlberger Käsespätzli

von Carmona Birbaumer

Mengen für 30 Personen

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

Gewürze: Muskatnuss, Petersilie

Ausrüstung: Knöpflesieb

3.375 kg Knöpflimehl	Spätzli/Knöpfli Mehl
3.0 g Salz	
7.5 dl Wasser	so viel das es einen cremigen teig gibt
7.5 dl Milch	
30 Stück Eier	
3.0 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.
1.8 kg Bergkäse	Käsemischung ½ Drittel Bergkäse gerieben ½ Drittel Räbkäse gerieben ½ Drittel Emmentaler gerieben Käsespätzle: Teig in kochendes Salzwasser hobeln und kurz aufkochen lassen. Spätzle abwechslungsweise mit einer dicken Schicht Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben
24 Stück Zwiebeln	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 Küchentuch abtropfen lassen.
300 g Schnittlauch	geschnitten drüber verteilen