

Käse-Spätzli/ Knöpfli

von Sandra Antenen

Mengen für 36 Personen

3.6 kg Mehl	
14.4 TL Salz	
9.0 dl Milch	
28.8 Stück Eier	
2.34 Liter Wasser	
1.8 kg Reibkäse	
10.8 EL Butter	
18 Stück Zwiebeln	ZWIEBELRINGE
18 EL Mehl	
10.8 g Paniermehl	Esstlöffel
10.8 g Paprika	Esstlöffel
3.6 g Bratbutter	
3.6 TL Salz	

Mehl und Salz in Schüssel geben.

Milch, Wasser und Eier gut mischen

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen

Wasser aufkochen und Salzen

Knöpfli herstellen, Kochzeit 3-5 Min. bis die Knöpfli an der Wasseroberfläche schwimmen.

In eine Gratinform geben, mit Käse und Butterflöckli mischen und in den Backofen bei ca. 100 Grad stellen bis der Käse geschmolzen ist.

Optional: Zwiebelringe

Zwiebeln schälen, in ca. 2 mm dicke Ringe schneiden.

Mehl, Paniermehl und Paprika in einem Plastikbeutel Mischen.

Zwiebeln hinzufügen, Beutel gut verschliessen und kräftig schütteln, bis die Zwiebeln mit dem Gewürzmehl überzogen sind.

Wenig Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebeln portionenweise je ca. 4 Min. hellbraun rösten.

Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.