



Quarkspätzli selbst gemacht HeLa Disentis von Thomas

Stierle

Mengen für 65 Personen

Quelle: Swissmilk

4.55 kg Weismehl	
1.95 kg Knöpflimehl	
130 g Salz	1TL=5g
6.5 kg Halbfettquark	
1.3 Liter Milch	für rote Spätzli, statt Milch, Randensaft verwenden
65 Stück Eier	
1.63 kg Zwiebeln	1Zwiebel=50g In dünne Ringe schneiden
780 g Weismehl	
163 g Butter	
7.8 kg Apfelmus	
3.25 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 Knöpflesieb 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.