

Vorarlberger Käsespätzli von Niels Kuipers

Mengen für 35 Personen

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

Gewürze: Muskatnuss, Petersilie

Ausrüstung: Knöpflesieb

3.5 kg Knöpfelmehl	Spätzli/Knöpfli Mehl
3.5 g Salz	
7.0 dl Wasser	so viel das es einen cremigen teig gibt
3.5 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.
2.63 kg Bergkäse	<p>Käsemischung</p> <p>½ Drittel Bergkäse gerieben</p> <p>½ Drittel Räbkäse gerieben</p> <p>½ Drittel Emmentaler gerieben</p> <p>Käsespätzle: Teig in kochendes Salzwasser hobeln und kurz aufkochen lassen. Spätzle abwechslungsweise mit einer dicken Schicht Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben</p>
28 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.
350 g Schnittlauch	geschnitten drüber verteilen