

Vorarlberger Käsespätzli von Niels Kuipers

Mengen für 40 Personen

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

Gewürze: Muskatnuss, Petersilie

Ausrüstung: Knöpflesieb

4.0 kg Knöpfelmehl	Spätzli/Knöpfli Mehl
4.0 g Salz	
8.0 dl Wasser	so viel das es einen cremigen teig gibt
4.0 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.
3 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
32 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 Küchentrepp abtropfen lassen.
400 g Schnittlauch	geschnitten drüber verteilen