

Vorarlberger Käsespätzli von Rea Eugster

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Petersilie, Muskatnuss

Ausrüstung: Knöpflisieb

1.0 kg Knöpfliemehl	Spätzli/Knöpfli Mehl
1.0 g Salz	
2.0 dl Wasser	so viel das es einen cremigen teig gibt
1.0 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.
750 g Bergkäse	(Irgendwelcher Käse geht auch aso joa) 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
1.0 Stück Zwiebeln	(Freiwillig ig) 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.
100 g Schnittlauch	geschnitten drüber verteilen