

Käsespaetzle - Basisrezept 'Step By Step'

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Weissmehl
6		Eier
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Muskatnuss; gerieben
1/3	Teel.	Weisser Pfeffer; gemahlen
4	groß.	Zwiebeln
20	Gramm	Butter
240	Gramm	Reibkaese; z.B. Emmentaler Greyerzer

GARNITUR

80	Gramm	Paniermehl
40	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Butter; fuer die Form

SPINATSPAETZLE

200	Gramm	Weissmehl
3		Eier
3	Würfel	Gehackter Spinat
		Aufgetaut
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss; frisch gerieben

REF

Saison-Kueche 01/2003
-- Stefan Koelsch
Vermittelt von R.Gagnaux

Anleitung:

Frisch vom Brett sind Spaetzle so unschlagbar lecker, dass sie in vielen Spitzenrestaurants zur Chefsache erklart wurden. Und dennoch muessen Sie kein Profi sein, um hausgemachte Spaetzle zu schaben. Nur den Teig, den muessen Sie so lange kraeftig schlagen, bis er luftig und locker Blasen wirft.

Mehl, Eier und Gewuerze in eine Schuessel verruehren. Mit einem Kochloeffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. zwanzig Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit einem Spatel oder Messer etwas Teig auf einem kalt abgspuelten Brett glattstreichen.

Brett samt Teig kurz in das kochende Wasser tauchen, damit der Teig fest wird und sich besser schaben laesst.

Mit dem Spatel oder Messerruecken duenne Teigstreifen in das Wasser schaben. Weder umruehren noch versuchen, mit einer Gabel Spaetzle aufzulockern, sie kleben sonst zusammen.

Die Spaetzle sind gar, sobald sie an der Oberflaeche schwimmen. Einmal richtig aufwallen lassen.

Käsespaetzle - Basisrezept 'Step By Step'

(Fortsetzung)

Mit einer Schaumkelle Spaetzle aus dem Wasser heben und in kaltem Wasser abschrecken. In ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

Zwiebeln in Streifen schneiden und in der Butter goldbraun braten. Ofen auf 200 oC vorbeizen. Eine ofenfeste Form einbuttern.

Schichtweise Spaetzle, Zwiebeln und Kaese in die Form geben. Diesen Vorgang 2-3 mal wiederholen, bis alle Spaetzle und Zwiebeln aufgebraucht sind. Restlichen Kaese auf den Spaetzle verteilen und ca. 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen.

Fuer die Garnitur das Paniermehl unter staendigem Ruehren in der Butter roesten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Vor dem Servieren auf den Spaetzle verteilen.

Variante: Spinatspaetzle Teig zubereiten wie oben beschrieben. Wasser bis 5 cm unter den Pfannenrand fuellen, aufkochen. Teig in zwei Portionen durch das Sieb streichen. Spaetzle abschrecken und