

Weißbier Kässpätzlen

mit Urigem Bergler, Emmentaler und Heumilch-Romadur



Zutaten Zubereitung

für eine Rolle

100 g Almbutter
250 g Uriger Bergler
150 g Emmentaler
100 g Heumilch-Romadur
500 g Mehl
1 TL Salz
5 Eier
250 ml Weißbier
2 - 3 Zwiebeln

1. Mehl, Salz, Eier und Bier mit den Knetbacken des Handrührgeräts zu einem glatten Spätzleteig vermengen. Der Teig sollte zäh reißend sein.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Almbutter in eine heiße Pfanne geben und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten.
3. Emmentaler und urigen Bergler grob reiben, Romadur fein würfeln.
4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzlehobel portionsweise in das heiße Wasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Nun die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser holen, kurz in etwas warmes Wasser tauchen und dann in eine vorgewärmte Schüssel geben.
5. Anschließend etwas Käse darüber streuen, kurz durchmischen und warmhalten. So fortfahren, bis der Spätzleteig aufgebraucht ist.
6. Zum Schluss die gerösteten Zwiebeln darüber geben und sofort servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

