

Käsespätzle (Mampf-Essen) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 2-3 Eier, 1-2 Tassen Milch, 1-2 Prisen Salz, 250 gr Emmentaler oder Appenzeller (alt, trocken, gerieben), 5-6 große Zwiebeln, 125 gr Butter.

Die Zubereitung:

Grundrezept Spätzle:

Das Mehl wird mit den Eiern, Milch (Wasser) und dem Salz zu einem glatten Teig gerührt. (Der Teig muss reissen und nicht fließen, wenn er vom Kochlöffel fällt !!)

Nun muss ein großer Topf mit Wasser zum Kochen gebracht werden (etwas Salz sollte auch hier dabei sein). Durch einen Spätzlehobel wird nun der Teig nach und nach in das kochende Wasser gebracht. Nach einer Lage aus dem Spätzlehobel des Teiges muss erst mal abgeschöpft werden (die fertigen Spätzle schwimmen im kochenden Wasser immer oben!!) Am Besten in eine vorgewärmte Schüssel geben. Danach geht es mit dem restlichen Teig weiter bis alles weg ist. (Spätzle kann man prima Aufwärmen - in der Pfanne mit ordentlich Butter!!)

Und nun zu den eigentlichen Käsespätzle:

Spätzleteig Herstellung siehe oben.

In einer Pfanne werden die kleingehackten Zwiebeln goldgelb mit der Butter gebräunt.

Wenn die Spätzle aus dem Wasser kommen, werden sie schichtweise

Spätzle - geriebener Käse - Zwiebeln - Spätzle usw.

mit dem Schaumlöffel in eine vorgewärmte Schüssel gegeben. Am Schluß die letzten Zwiebeln (inkl. der Butter!!! Ja das muß sein!!!!) darüber geben.

Sofort frisch und heiß auf den Tisch (sollte man noch auf etwas warten müssen, z.B. wenn der Tisch noch nicht gedeckt ist - ab in den Backofen zum heiß halten).

Dazu passt sehr gut: frisches Graubrot, viel viel viel viel schwarzer Pfeffer, Salz und ein kaltes Bier. Ein herrliches Mampf - Essen.

Es eignet sich besonders gut kurz vor dem ins Bett gehen!!!!!!!!!!!! :-))

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de