Hanusel Hof

Allgäuer Kässpatzen – mehr Allgäu geht nicht



Zutaten für 4 Portionen

100 ml Olivenöl
1 TL Weißweinessig
½ TL Limonensaft
1 Knoblauch, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 EL frische Minze, fein gehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Spätzleteig herstellen

Mehl, Eier, Milch und eine kräftige Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Wer möchte, kann dafür ein Handrührgerät verwenden, traditionell wird der Teig jedoch mit einem Kochlöffel kräftig geschlagen. Ist der Teig zu fest, etwas Milch oder Wasser ergänzen; ist er zu weich, etwas Mehl einarbeiten. Sobald der Teig zähflüssig ist und beim Rühren kleine Blasen bildet, sollte er etwa 10 bis 15 Minuten ruhen.

2. Vorbereitungen treffen

Den Backofen auf etwa 80 °C einstellen und eine Auflaufform zum Vorwärmen hineinstellen. Gleichzeitig einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

3. Käse vorbereiten

Emmentaler, Bergkäse und Romadur fein reiben beziehungsweise zerkleinern und gründlich miteinander vermischen.

4. Spätzle kochen

Den Teig portionsweise in einen Spätzlehobel oder eine Spätzlepresse geben und direkt in das sprudelnde Salzwasser hobeln. Steigen die Spätzle an die Oberfläche, sind sie gar und können mit einer Schaumkelle herausgenommen werden.

5. Kässpatzen schichten

Die heißen Spätzle lagenweise in die vorgewärmte Auflaufform geben und jede Schicht großzügig mit der Käsemischung bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, bis sowohl Teig als auch Käse aufgebraucht sind. Die Restwärme sorgt dafür, dass der Käse gleichmäßig schmilzt.

6. Zwiebeln goldbraun rösten

Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in der heißen Butter langsam goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend über die Kässpatzen verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!