

Ein Rezept mit den typischen Allgäuer Käsesorten

ALLGÄUER KÄSSPATZEN

8 Rezept für 4 Personen | ⌚ Kochzeit 40 Minuten |

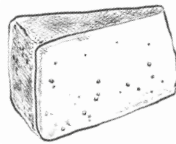
Zutaten

- 500 g Spätzlemehl
- 4-5 Eier
- 200-250 ml Wasser
- etwas Salz
- 300 g geriebener Allgäuer Käse (besonders geeignet für die Mischung sind: Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Weißlacker)
- 150 g Butter, Öl oder Butterschmalz
- 4 Zwiebeln



Der Weißlacker eignet sich durch seinen würzig-scharfen Geschmack hervorragend für die Verwendung in der Käsemischung für Allgäuer Kässpätzlen.

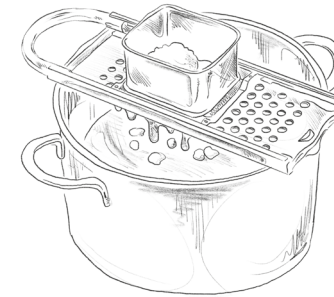
Den Namen trägt das Allgäuer Urprodukt aufgrund seiner weißen, lackartigen Schmiere auf der Oberfläche. Seit der Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) darf die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des „Allgäuer Weißlackers“ nur in der Region erfolgen.



Der Kemptner Wochenmarkt präsentiert ganzjährig zweimal pro Woche eine bunte Palette an regionalen Produkten. Immer mittwochs und samstags kann man dort auch frisch gehobelte Allgäuer Kässpätzlen genießen.

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft und einige Minuten ruhen lassen. Ist der Teig zu dünn, einfach etwas Mehl dazugeben. Andersherum dem Teig mithilfe etwas Wasser zur zähflüssigen Konsistenz verhelfen.
2. In der Zwischenzeit ausreichend Wasser im Topf zum Kochen bringen und Salz zugeben.
3. Den Teig anschließend portionsweise durch den Spatzenhobel langsam ins Wasser hobeln und die so entstandenen Knöpfe für 2-3 Minuten kurz aufkochen lassen.



4. Schwimmen die Spätzlen an der Oberfläche, diese nach und nach mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine vorgewärmte Schüssel, abwechselnd mit dem geriebenen Käse schichten. Zum Schluss kann über die mit Kässpätzlen befüllte Schüssel noch 1-2 Schöpfer des Spätzlenwassers gegeben werden, damit die Kässpätzlen schön saftig bleiben.
5. Während nun die Spätzlen in der Schüssel im vorgeheizten Ofen endgültig mit dem Käse verschmelzen, werden die geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter oder Öl kräftig abgeschmolzen.

Besonders während der Alpzeit lohnt sich ein Besuch auf einer der vielen Partner-Alpen des Allgäuer Alpenruss. Die Kässpätzlen mit dem oftmals eigen hergestellten Sennalpkäse schmecken dort besonders gut.

6. Alternativ die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, bzw. hobeln und in ausreichend Fett knusprig rösten.
7. Vor dem Servieren die Spätzenschüssel aus dem Ofen holen und die Kässpätzlen einmal kräftig durchmischen, sodass sich die Spätzlen mit dem Käse endgültig verbinden.
8. Zum Anrichten und Verfeinern die Zwiebeln, frischen Schnittlauch und groben Pfeffer, frisch aus der Mühle, darüber geben. Dazu passt hervorragend ein grüner Blattsalat und ein kühles Bier.



Kässpätzlen eignen sich auch besonders gut als Beilage zum klassischen Allgäuer Zwiebelrostbraten.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:
kulinarischeserbe.allgaeu.de

