Käsespätzli



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | kg | Mehl | Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. |
| 6.25 | TL | Salz |
| 19 | Stk | Eier |  |
| 9.5 | dl | Wasser |  |
| 6.25 | EL | Rapsöl | Eier mit Wasser und Öl verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren.  Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.  Den Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb streichen oder auf ein feuchtes Küchenbrett geben und mit dem Teigspachtel oder Messer Spätzli in siedendes Salzwasser schaben.  Die Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Drahtkelle herausheben, gut abtropfen lassen. |
| 2 | kg | Käse gerieben, 1/3 Emmentaler AOP, 1/3 Gruyère AOP, 1/3 rezenter Appenzeller | Spätzli und Käse abwechslungsweise in eine vorgewärmte Form einschichten. Im Ofen bei 80°C warmhalten. |
| 16 | Stk | Zwiebeln |  |
| 12.5 | EL | Mehl | Zwiebelringe und Mehl in einen Plastikbeutel geben, kräftig schütteln. |
|  |  | Bratbutter oder Speiseöl | Zwiebeln in reichlich Butter knusprig braten und über den Käsespätzli verteilen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Zwiebelringe separat servieren. * Apfelmus zu Spätzli servieren | |