

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 10. August 2022 ▪
Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck



Brian Kammerer

Schwäbische Käsespätzle mit Schmelz-Zwiebeln und Schnittlauch

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier
250 g Mehl
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier, Mehl, Milch und lauwarmes Wasser nach Ermessen zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gleichzeitig einen Topf mit heißem Wasser aufsetzen und leicht salzen. Mit Hilfe eines Spätzlehobels den Teig in das heiße Wasser einlaufen lassen. Kochen lassen bis die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Für die Zwiebeln:

2 Metzgerzwiebeln
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter zu Schmelzzwiebeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung:

100 g Emmentaler
100 g Appenzeller
100 g Limburger
50 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
Öl, zum Anbraten

Spätzle in einer Pfanne mit ein wenig Öl und Butter anbraten. Käse reiben und Stück für Stück einarbeiten. Sahne hinzufügen und zu einer schlotzigen Masse zusammen rühren.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Käsespätzle auf Teller anrichten und mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch garniert servieren.