

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2025 ▪**
Tagesmotto „Meine Heimatküche“ mit Johann Lafer



Deniz Topcu

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

2 Eier, Gr. M
 100 ml Milch
 200 g Weizenmehl, Type 405
 Muskatnuss, zum Reiben
 2 Prisen Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl mit Eiern, Milch, einer Prise Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel zu einem zähflüssigen, elastischen Teig schlagen. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Kurz ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einem Teigschaber vom Brett direkt in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen. 150 ml des Kochwassers für die Käseschmelze beiseitestellen.

Für die Käseschmelze:

1 kleine Zwiebel
 250 g Käsemischung, z.B. Bergkäse, Emmentaler, Rästkäse
 1 TL Butter
 ca. 150 ml Spätzlewasser, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Brunoise schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter anschwitzen – keine Farbe nehmen lassen.

Mit dem Spätzlewasser ablöschen. Käse reiben. Die gekochten Spätzle zur Zwiebel-Wasser-Mischung geben. Die Käsemischung zugeben, den Herd ausschalten und alles bei Resthitze sanft schwenken, bis der Käse geschmolzen und alles gut verbunden ist.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline sehr fein schneiden. Die Ringe mit Mehl bestäuben, in heißem Öl bei ca. 170–180 Grad goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Für die Garnitur:

20 g Schnittlauch

Schnittlauch waschen und fein hacken.

Die Käsespätzle auf Tellern oder in kleinen Pfannen anrichten. Mit Röstzwiebeln bestreuen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.