

# Kässpätzle à la Barbara Hutzenlaub

---

So gelingen meine schwäbischen Spätzle garantiert!

## Zutaten Spätzle:

**200 g Mehl**  
**100 ml kaltes Wasser oder Milch oder Mineralwasser mit Kohlensäure**  
**2 Eier**  
**Salz**  
**1 Zwiebel**  
**100-150 g Emmentaler / Bergkäse**

Anmerkung: Da der Aufwand eher gross ist, mache ich immer Teig aus mindestens 4-6 Eiern → 400-600 g Mehl und friere die Spätzle danach portionsweise ein.

## Bereitstellen:

- Grosser Topf mit Wasser
- Teigschüssel
- Kochlöffel mit Loch in der Mitte
- Schürze (Mehl staubt:-)
- Schaumkelle
- Schüssel mit kaltem Wasser
- Messer
- Spätzlepresse oder Spätzlehobel
- 3 grosse Teller

## Zubereitung Spätzle:

Mehl in grosse Teigschüssel geben. Salz nach Gefühl darüber streuen (Achtung: nicht zu viel Salz. Am besten probiert man den Teig und wenn er dann leicht salzig schmeckt, ist er perfekt, ansonsten nachsalzen). Die Eier in die Mitte geben. Dann mit dem Kochlöffel die Eier verrühren und nach und nach Wasser / Milch dazugeben, bis der Teig zähflüssig wird. Er darf nicht zu flüssig sein und sollte zäh und widerspenstig vom Kochlöffel laufen, dann ist er perfekt. Kurz probieren, ob er leicht salzig schmeckt, ansonsten allenfalls nachsalzen.

Den Teig abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen



**Zwiebel** in feine Ringe schneiden. In einer kleinen Pfanne etwas Butter oder Ghee zerlassen und die Zwiebelringe darin goldbraun anbraten. Zwiebelringe aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

**100-150 g Emmentaler / Bergkäse** (je nach Belieben) reiben und bereitstellen.

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser** (ca. 3 l) aufsetzen und das Wasser zum Kochen bringen.

Die Spätzle-Presse mit Teig (1-2 EL) füllen und sobald das Wasser mit 1 Esslöffel Salz kocht, die Spätzle-Presse auf dem Topf aufsetzen und den Teig durchdrücken. Wenn der Teig ganz durchgedrückt ist unten mit dem Messer den Teig am Hobel abschneiden

Die Spätzle im Wasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche aufschwimmen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und direkt in kaltes Wasser legen (so kleben sie nicht zusammen). Dann aus dem kalten Wasser wieder rausnehmen und auf einen Teller legen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Alternativen** (wenn keine Presse zur Hand)  
Ein Brett leicht mit Wasser befeuchten und etwas Teig dünn aufstreichen. Mit einem scharfen Messer dünne Streifen abtrennen und ins kochende Salzwasser geben. Einfacher ist die Verwendung mit einem Nudel- oder Spätzlehobel: Diesen mit etwas Teig befüllen und diesen ins Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit Schaumkelle aus dem Wasser holen und die nächste Portion kochen.

Den Ofen 200 °C / Umluft 175 °C vorheizen und eine Auflaufform mit etwas **Butter oder Ghee** einfetten.

Die Spätzle mit dem geriebenen Käse (ein bisschen Käse übrig lassen für obendrauf) mischen und in die Auflaufform geben. Die Zwiebelringe und den Rest Käse über die Spätzle verteilen und ca. 15 bis 20 Minuten überbacken.

Käsespätzle am besten mit einem knackigen grünen oder gemischten Salat servieren.

En Guada ! Ihre Barbara Hutzenlaub ☺

