

Ungerhansl's KÄSESPÄTZLE

Weizenmehl (480 oder Cuoco 00)		
Muskatnuss (Sparsam)!		
200g Mehl	>3Eier	>½ TL Salz
300g Mehl	>4 Eier	>1TL Salz
500g Mehl	>7 Eier	>1EL Salz



Eier mit ein wenig kaltem Wasser mit Schneebesen oder Gabel leicht aufschlagen, Salz dazugeben und mit Kochlöffel oder Schneebesen mit dem Mehl verrühren.

Die vermengte Masse kann jetzt mit dem Mixer weiter verarbeitet oder – wie wir es machen – mit dem Holzkochlöffel geschlagen werden. (Blasenwurf)

Sollte der Teig zu fest sein, mit wenig Mineralwasser oder kaltem Wasser nachhelfen.

Je dickflüssiger der Teig, desto „kerniger“ sind die Spätzle.

Den Spätzleteig 15 Minuten rasten lassen...schnarch

Der Käse

Wir reiben würzigen Bergkäse und Emmentaler (50 : 50) und vermischen beides in einer Schüssel.

Der Zwiebel und die Butter

In einer Pfanne Butter-Öl Mischung (80:20)erhitzen und Zwiebelringe goldgelb ausbraten. Zwiebel zum Entfetten auf Küchenpapier auflegen. Butter mit frisch gemahlenem Pfeffer (Bergpfeffer, Timutpfeffer) würzen und ziehen lassen.

Großen Topf mit Wasser aufsetzen. (Wasser salzen und kosten). Wasser muss kochen!

Jetzt entweder den Teig mit Spätzlebrett und Schaber von Hand ins Wasser schaben oder – so wie ich – den Teig mit **Muxels Spätzlewunder** oder **WMF-Spätzleprofi** ins Wasser befördern.

Sehr kurz aufkochen lassen.

Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen

Mit einem Schaumlöffel die Spätzle aus dem Wasser nehmen und in den Wok geben.

Jetzt einen Teil vom Käse darübergerben.

Wieder Spätzle ins Wasser schaben, ab in den Wok und wieder Käse darüber.

Wieder Spätzle ins Wasser schaben, ab in den Wok und wieder Käse darüber.

Dies wiederholt sich so lange, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Jetzt die pfeffrige Butter unterheben, mit den Zwiebelringen garnieren und genießen.

Sollten die fertigen Spätzle zu trocken sein, ein wenig Rindsuppe über die Spätzle geben.