



UNSER TIPP:

Wer die Käsespätzle knusprig mag, kann auf die fertigen Käsespätzle zusätzlich Käse streuen und sie im Backofen mit der Grillfunktion noch überbacken.

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE G.G.A. *Schwäbische Käsespätzle*



ZUTATEN SPÄTZLETEIG:

400 g Weizenmehl Type 550
5 Eier
80 ml Mineralwasser
8 g Salz
Muskat

ZUTATEN KÄSESPÄTZLE – DER KLASSIKER:

ca. 1 kg Spätzle
1 EL Butter
2 Zwiebeln, gewürfelt
40 ml Weißwein
300 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
50 g Sauerrahm
200 g geriebener Käse
(Allgäuer Bergkäse g. U.,
Allgäuer Emmentaler g. U.,
Allgäuer Weißlacker g. U.)
Salz, Pfeffer
2 EL Petersilie, gehackt
Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG SPÄTZLETEIG:

Alle Zutaten außer dem Mehl in einem Messbecher mit dem Pürierstab mixen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und danach immer wieder mit einem Kochlöffel etwas von der Flüssigkeit einrühren. Anschließend noch so lange weiterschlagen, bis der Teig Bläschen wirft, keine Klümpchen mehr hat und glatt ist und insgesamt eine zähflüssige Konsistenz hat. Den Teig mit dem Spätzlehobel in siedendes Salzwasser hobeln. Schwimmen die Spätzle oben, sind sie fertig und können mit der Schaumkelle oder einem Sieb aus dem Wasser geholt werden. Anschließend sofort in gesalzenem Eiswasser abschrecken und durch ein Sieb abgießen. Jetzt kann man die Spätzle sofort weiterverwenden, in einer luftdichten Box etwa 2 Tage im Kühlschrank lagern oder einfrieren.

ZUBEREITUNG KÄSESPÄTZLE:

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Sahne, Gemüsefond und Sauerrahm hinzugeben und aufkochen lassen. Anschließend die Spätzle hinzugeben, gut vermengen und erwärmen. Dann den Käse dazutun und wieder gut vermengen. Abschmecken und zum Schluss die Petersilie hinzugeben. Röstzwiebeln daraufstreuen und servieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck