

Vorarlberger Käsknöpfle

Das Original

Wer schon mal in Vorarlberg war kennt sie - unsere Käsknöpfle. Serviert in einer traditionellen Holzschüssel, dazu gibt es Kartoffelsalat. Dieses Gericht darf auf keiner Speisekarte in den Gasthäusern des Landes fehlen. Genau so findet man sie aber auch an vielen Vorarlberger Mittagstischen fast jede Woche - das Gericht gilt als der Klassiker an Freitagen.

Die genaue Zubereitung und die Käsemischungen variieren von Region zu Region ein wenig, das Grundrezept ist aber überall gleich. Und eigentlich ist es gar nicht so schwer! Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 6 Eier
- ca. 200 ml Wasser
- Salz
- 1-2 Zwiebeln
- 100 g Butter
- 300 g Käse (Bergkäse, Alpkäse, Raßkäse)
- Salzwasser zum Kochen
- Auf Wunsch: Pfeffer, Schnittlauch



Zubereitung:

- Mehl, Eier, Wasser und Salz rasch zu einem Teig verarbeiten.
- Tipp: Zu langes Rühren macht den Teig zäh. Der Teig sollte so fest sein, so dass er vom Löffel reißt.
- Die verschiedenen Käsesorten reiben und vermischen.
- Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzlehobel portionsweise "spätzla".
- Kurz aufkochen bis sie auf der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen.
- In einer vorgewärmten Schüssel abwechselnd Spätzle und Käse schichten.
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Etwas in Mehl wenden und in Butter hellbraun braten.
- Vor dem Anrichten einmal umrühren und Zwiebelringe darüber geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer der Schnittlauch verfeinern.
- Tipp: Wir essen die Käsknöpfle traditionell mit Kartoffelsalat.