

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Für den Spätzleteig:

2 Eier, M	100 ml Milch	200g Weizenmehl, 405
Muskatnuss	2 Prisen Salz	Pfeffer

Für die Käseschmelze:

1 kleine Zwiebel	250 g Käsemischung	1 TL Butter
150 ml Spätzlewasser	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	Mehl, Salz	Pflanzenöl
------------	------------	------------

Für die Garnitur:

20 g Schnittlauch

Für den Spätzleteig:

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:

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:

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

Für die Garnitur:

Schnittlauch waschen und fein hacken.

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

Deniz Topcu am 26. Juni 2025