

Hier und heute

Hausgemachte Käsespätzle mit Speck, Bergkäse und Röstzwiebeln

Fabian Timmer macht cremige Käsespätzle – goldbraune Perfektion aus der Pfanne. Ein Gericht, das Herz und Bauch glücklich macht!

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten für den Spätzleteig (Knöpfele)

- 400 g Mehl (Typ 405 oder Spätzlemehl)
- 4 Eier (Größe M)
- circa 150 ml Wasser (nach Bedarf)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat

Zutaten für die Röstzwiebeln

- 2-3 große Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- Salz
- Öl zum Frittieren

Zutaten für die Käsespätzle

- 150 g Speckwürfel
- 250 g geriebener Bergkäse (z. B. Allgäuer, Appenzeller oder Vorarlberger)
- 50 ml Sahne oder Milch
- 1 EL Butter
- frischgemahlener Pfeffer
- Schnittlauch und Petersilie, feingeschnitten

Zubereitung

Mehl, Salz und Muskat in einer Schüssel vermengen. Eier zugeben und nach und nach Wasser einrühren, bis ein zähflüssiger, glänzender Teig entsteht (er sollte Blasen werfen). Spätzleteig zehn bis 15 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder ein Knöpflesieb ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser kurz abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, leicht in Mehl wenden. Öl in einem kleinen Topf oder einer Pfanne erhitzen (ca. 170 °C). Zwiebelringe portionsweise goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Speckwürfel in einer großen Pfanne ohne Fett auslassen, bis sie knusprig sind. Butter zugeben, dann die Spätzle hinzufügen und kurz anbraten. Mit Sahne oder Milch ablöschen, Hitze reduzieren und den Bergkäse einrühren, bis er cremig schmilzt.

Mit Pfeffer abschmecken (Salz meist nicht nötig, da Speck und Käse würzig sind).

Käsespätzle auf Tellern oder in einer ofenfesten Pfanne anrichten, mit den knusprigen Röstzwiebeln bestreuen und mit Schnittlauch sowie Petersilie garnieren.

Tipps

Hier und heute



- Besonders harmonisch wird das Gericht mit einer Mischung aus Bergkäse und einem milden Emmentaler.
- Für cremigere Spätzle etwas mehr Sahne verwenden; für kräftigeren Geschmack weniger Flüssigkeit und mehr Käse.
- Die Röstzwiebeln lassen sich im Voraus zubereiten und luftdicht aufbewahren – sie bleiben einen bis zwei Tage knusprig.
- Wer keine Presse hat, kann den Teig auf ein feuchtes Brett geben und mit einem Messer ins Wasser schaben – so entstehen längliche Spätzle.
- Die Käsespätzle lassen sich auch lagenweise in einer Auflaufform schichten (Spätzle, Käse, Speck), bei 180 °C im Ofen zehn Minuten überbacken und anschließend mit Röstzwiebeln servieren.
- Ein Schuss Weißwein oder ein Löffel Crème fraîche runden die Sauce elegant ab.