



## Käseknöpfli / -spätzli

Autor des Rezepts: George



Keine Beschreibung vorhanden

### Zutaten

500 gr

Mehl, griffig

5 Stk

Eier

Salz, Muskat, Nattmeg

etwas Milch oder Wasser und Öl, Milch, Öl

3 EL

Butter (ca. 100-150gr) Butter

3 Stk

Zwiebel in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten. ねぎのスライスをバターでにめる

350 gr

Gruyzer, Appenzeller gerieben und Sauerkäse. Oder Käsemix für Käseknöpfli von Sennerei. グルヤーツ、アッペンゼルとサワーチーズ。はミルクやさんでチーズ・クヌフリ Mixをう

1 EL

Schnittlauch fein geschnitten のんだのを

### Zubereitungsanweisung

Aus Mehl, Eier, Salz und Muskat mit der nötigen Menge Milch oder Wasser einen ziemlich festen Knöpfli/Spätzliteig machen, und eine halbe Stunde ruhen lassen. In einem grossen Kochtopf Salzwasser mit etwas 2-3 EL Öl zustellen. Den Knöpfli/Spätzliteig portionsweise durch den Knöpfli/Spätzlihobel in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen und mit Siebschöpfer herausnehmen.

Lagenweise mit dem Käsemischung in eine Schüssel geben, oberste Lage: Knöpfli/Spätzli. Einen Schöfer Knöpfli/Spätzliwasser dazu geben. Goldbraun geröstet Zwiebeln mit reichlich Butter darübergiessen, und den Schnittlauch darüberstreuen.

Dazu passt am besten Apfelmus, Kartoffel- oder Kopfsalat.

Tipp:

Schnell Küche: Knöpfli/Spätzli durch Hörndli ersetzen.

Die Zwiebeln unmittelbar bevor man sie in die heisse Butter gibt, mit Mehl stauben und durchschütteln. So werden Zwiebeln besonders Knusprig.

Im Liechtensteiner Oberland wird in scheiben geschnittenen blanchierte kartoffeln in Knöpfli/Spätzli darunter vermischt.

