

Kasspatzln nach Tiroler Art



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
3-4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
1 Stunde

Zutaten

500 Gramm Mehl
3 Eier
350 ml Milch
2 Zwiebeln
Insgesamt 330 Gramm würzige Käse
(Bergkäse/ Graukäse/ Ziegerkugel/ Harzer Käse)
200 ml Sahne
geriebene Muskatnuss
frische Schnittlauch
Salz und Pfeffer
Butterschmalz



Zubereitung

Mehl, Milch und Eier zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Sollte die Konsistenz des Teiges zu flüssig oder zu fest sein einfach mit Mehl oder Milch nacharbeiten.

Den Teig mit einem Spätzlehobel in reichlich kochendes Salzwasser schaben. Einmal aufkochen lassen. Die Spätzle aus dem Wasser schöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin glasig andünsten.

Spätzle und Käse dazugeben und unter gelegentlichem Rühren anbraten.

Zum Schluss die Sahne dazugeben. Damit werden unsere Kasspatzln nicht trocken, sondern richtig cremig. Nochmals kurz anbraten, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich serviere die Kasspatzln mit gehacktem Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln.