

Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Kennt Ihr auch diesen unfassbaren Heißhunger auf richtig gute Käsespätzle, der einen ab und an plötzlich überkommt? Und kennt ihr auch, dass Gefühl, wenn man voller Vorfreude im Wirtshaus sitzt und die Qualität einen einfach nur enttäuscht? Mir ist das schon so häufig passiert. Es gibt nur sehr wenige Läden, die mich in Sachen Käsespätzle bisher so richtig glücklich machen konnten. Vielleicht schreibe ich mal einen Käsespätzle-Guide.

Häufigstes Problem ist die Wahl des Käses - Bergkäse Leute! Ein guter Bergkäse spielt eine ganz entscheidende Rolle. Kein Gouda, kein Emmentaler oder ein geriebener Käse-Mix aus der Kühltheke. Nichts dergleichen gehört für mich in Käsespätzle. Zweit häufigstes Problem - keine frischen Spätzle. Man merkt den Unterschied und die Mühe ist es wert. Dritt häufigstes Problem - Sahne hat nichts in einer Portion Käsespätzle verloren. Verwundert mich immer wieder, aber ist mir nicht nur einmal passiert.

Mit all diesen Problemen habe ich mich NIE an Käsespätzle getraut. Ich dachte es wäre eine Aufgabe für echte Könner - für Schwaben, die es bereits von Ihrer Großmutter im Kindesalter beigebracht bekommen haben. Ich dachte, ich könnte hier nur versagen.

Bis ich ein Rezept für Spätzleteig im Cookit entdeckt habe. Da habe ich mich dann einfach mal ran gewagt. Und es hat sich herausgestellt - Spätzle zuzubereiten ist eigentlich mega einfach!

Der Teig macht sich quasi von allein und besteht nur aus Basics, die man meist sowieso zu Hause hat: Mehl, Eier, Wasser.

Etwas mehr Mühe macht das Hobeln des Teiges. Aber auch das ist überraschend schnell gemacht und wirklich kein Hexenwerk. Die gekochten Spätzle werden anschließend schön mit Bergkäse in der Pfanne gebraten. Vielleicht noch einen Salat dazu und Röstzwiebeln obendrauf. Herrlich!

Jetzt, wo ich den Dreh raus habe und weiß wie einfach es ist zu Hause richtig gute Käsespätzle zuzubereiten, werden wohl zukünftig alle um mich herum vorerst nur noch von Käsespätzle ernährt werden.

Dafür werde ich dem Cookit ewig dankbar sein. So doof es klingt, aber er (ja - ich vermenschliche ihn schon) hat mir meine Ehrfurcht vor Käsespätzle genommen.

Und auch ansonsten hat er mir in den letzten Wochen stets helfend beiseite gestanden. Egal ob Raspeln, Schneiden, Rühren, Braten, oder Dampfgaren. Der kann halt einfach alles und hat sich stets von seiner besten Seite gezeigt. Alles an dieser Maschine, außer die Basis, kann in die

Spülmaschine geräumt werden. Man benötigt so gut wie nichts an zusätzlichem Equipment. Und wenn einem mal die Lust und Inspiration fehlt, dann kann man auch einfach ein Schritt-für-Schritt Rezept starten. Ein bisschen traurig bin ich schon, dass die Testphase mit dem Cookit bald schon wieder vorbei ist. Schöne Zeit vergeht bekanntlich immer am schnellsten. Deshalb möchte ich heute nochmal zusammenfassend sagen, was mir im Alltag mit dem Cookit am besten gefallen hat. Es sind die viele Kleinigkeiten, die den Cookit zu einem gut durchdachten und tollen Produkt machen. Angefangen mit der W-Lan Funktion und der Home Connect App - es macht einfach Spaß, wenn das Smartphone einen über den Kochvorgang informiert und mit dem Gerät verbunden ist. Die Bratfunktion ist meiner Meinung nach hier total wertvoll - bei 200 Grad werden schöne Röstaromen freigesetzt, auf die ich gerade bei Fleischrezepten nicht verzichten möchte. Der große 3 Liter Kochtopf, der es ermöglicht eine ganze Großfamilie zu bekochen. Neben den vielen Schritt-für-Schritt-Rezepten hat mich auch die Möglichkeit des manuellen Kochens überzeugt. Aber auch die Automatikprogramme sind echte Lebenserleichterer. Wie zum Beispiel der 'Gehzeit-Beschleuniger' bei Hefeteig, oder auch die Selbstreinigung.

Ihr merkt, ich hatte wirklich großen Spaß mit dem Cookit! Und jetzt gehen wir alle in die Küche und kochen die Käsespätzle unserer Träume!

Anzeige // Vielen Dank an meinen Partner Bosch Home.

Zutaten für 4 Portionen

- 400 gr - Mehl
- 1 TL - Salz
- 3 - Eier
- 175 ml - kaltes Wasser
- 200 gr - Bergkäse
- 2 - Zwiebeln
- 1 EL - Mehl
- 4 EL - Butter
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Mehl zusammen mit dem Salz, Wasser & Eiern zu einem homogenen Teig verrühren. Der Teig ist sehr klebrig, das soll so sein. Am besten klappt das Rühren deshalb mit einer Küchenmaschine.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Den Spätzleteig portionsweise durch den Spätzlehobel in das kochende Wasser schieben. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen.
4. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Die Spätzle in einem Sieb abtropfen lassen.
6. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, 1 EL Butter hineingeben und die Zwiebeln anschwitzen. Ein EL Mehl dazugeben und die Zwiebeln goldbraun anbraten. Die Zwiebeln in eine Schale geben und bei Seite stellen.

7. Die restliche Butter in die Pfanne geben, die Spätzle zugeben und anbraten.
8. Den Käse reiben und über die Spätzle streuen. Alles miteinander vermischen und anbraten, bis der Käse zerlaufen ist.
9. Nach Belieben salzen & pfeffern und mit Röstzwiebeln garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia