Köstliches aus Vorarlberg

Vorarlberger Käsknöpfle

Zutaten für 4 kräftige Esser:

Knöpfle: 400 g Spätzlemehl, 200 g Hartweizengrieß, eine Prise Salz, 6 Eier, ca 1/8 l Milch
Käsemischung: pro Person rechnet man ca. 100 g
Zwiebel: Menge nach persönlichem Geschmack

Zubereitung:

Die oben genannten Knöpfle-Zutaten »schlampig« miteinander vermengen, am besten mit den Händen, d.h. es soll keine glatte Teigmasse entstehen, sondern ein griffiger, eher körniger Teig.

Partie für Partie die Knöpfle mittels Sieb in einen Topf mit kochendem Salzwasser schaben, kurz kochen lassen, dann abschöpfen und in eine(n) separate(n) Topf/Schüssel über Wasserdampf geben. Eine Schicht (Handvoll) Käsemischung drüberstreuen und kurz untermischen. Anschließend die nächste Partie Knöpfle machen, während der erste Teil im Topf / in der Schüssel über Wasserdampf bleibt. So nun Schicht für Schicht verfahren.
Sollten die Käsknöpfle zu wenig »schlotzig« sein, einfach ein wenig vom Knöpflekochwasser abschöpfen und über die Käsknöpfle gießen.

Zwiebel in Scheiben schneiden, mehlieren und in Öl knusprig frittieren.

Käsknöpfle aus dem Topf über dem Wasserbad in eine Gepse oder Schüssel füllen, Röstzwiebel drüber verteilen und servieren. In Vorarlberg isst man traditionellerweise Kartoffelsalat oder gemischten Salat oder Apfelmus (jaaa, wirklich …) dazu.

Wir wünschen »An Guata!«