

Kartoffelspätzli mit karamellisierten Zwiebeln



Zutaten für 10 Personen:

6 Eier
5 dl Milch
600 g mehligkochende, geschälte Kartoffeln
800 g Mehl
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

1 kg Zwiebeln
100 g Butter
2 EL Zucker
etwas frisch geriebener Emmentaler
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig Eier und Milch verrühren.
Kartoffeln durch eine feine Reibe treiben und zum Mehl geben.
Teig schlagen bis er Blasen wirft, würzen und etwas ruhen lassen.

Zwiebeln rüsten und in Ringe schneiden.
Zucker in aufschäumender Butter leicht karamellisieren.
Zwiebeln beifügen, würzen und bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Spätzliteig durch das Spätzlisieb in kochendes Salzwasser drücken.
Aufkochen lassen und wenn alle Spätzli an die Oberfläche gestiegen sind,
mit einer Schaumkelle herausnehmen und in tiefen Tellern anrichten.
Emmentaler darüber streuen.

Die Zwiebeln erwärmen und über die Spätzli geben.
Mit Schnittlauch bestreuen.