

Suuri Chäschnöpfli aus dem Rheintal



Zutaten für 10 Personen

Zeitaufwand: 30 Min.

Zutaten: 7.5 dl Milch oder Milchwasser
1.5 kg Mehl
12 Eier
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

800 gr Sauerkäse (Rheintaler Spezialität)

3 Zwiebeln
50 gr Mehl
Salz Pfeffer
Öl zum frittieren

Zubereiten: Milch oder Milchwasser mit den Eiern gut verrühren. Das Mehl dazuarbeiten, Salz, Gewürz begeben. Der Teig muss zähflüssig sein. Eine Stunde ruhen lassen. 4 ltr Wasser mit 1 EL Salz aufkochen.

Den Sauerkäse verbröckeln oder je nach Reifegrad mit dem Messer fein zerkleinern.

Den Chnöpfleteig durch ein Lochsieb portionenweise in die Pfanne drücken (Spätzle vom Brett schaben). Aufkochen lassen.

Die Chnöpfli mit der Schaumkelle herausheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Abtropfen lassen und in eine Gratinform schichtweise mit dem Sauerkäse füllen.

Im ca. 150°C Ofen zusammen schnell verschmelzen lassen und servieren.

Aus den Zwiebeln Ringe schneiden, diese würzen und mehlen. Sie in einer Bratpfanne mit viel Öl oder in einer Friture braun backen und auf die angerichteten Spätzli streuen.

Anmerkung

Sind die Chnöpfli oder Spätzle nicht zum sofortigen Verbrauch bestimmt: wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausheben, abtropfen lassen und in kaltem Wasser abkühlen und gut abgetropft bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Etwas einölen, damit sie nicht zusammen kleben.