

Suuri Chäschnöpfli aus dem Rheintal mit Bärlauch



Zutaten für 12 Personen:

7.5 dl Milch
1.5 kg Mehl
12 Eier
200 g frischer Bärlauch
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

700 g Sauerkäse (Rheintaler Spezialität)
300 g rezenter Bergkäse

5 Zwiebeln
50 g Mehl
Salz, Pfeffer
Öl zum frittieren

Zubereitung:

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

Milch und kleingeschnittene Bärlauchblätter zusammen mixen und mit den Eiern gut verrühren. Das Mehl dazuarbeiten, Salz, Gewürz begeben.

Der Teig muss zähflüssig sein. Eine Stunde ruhen lassen.

4-6 Liter Wasser mit 1 EL Salz aufkochen.

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 Käse 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.