



# Bregenzerwälder Käsknöpfle

Zutaten für 4 Portionen:

## **Käsknöpfle:**

500g	Bruggmühle Spätzlemehl
300g	geriebene Käsemischung
150g	Butterschmalz
100ml	Wasser
100ml	Milch
4	Eier
2 TL	Salz

## **Zwiebel Garnitur:**

1/8 Liter	Milch
3 EL	Bruggmühle Weizenmehl T700
2	große Zwiebeln
	Öl für Zwiebeln
	Schnittlauch
	Pfeffer

Zubereitung:

## **Zwiebel Garnitur**

1. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und abtupfen.
2. Mehl und Milch mischen und die Zwiebelscheiben darin umrühren.
3. Öl ca. 5 cm hoch in Topf geben und erhitzen.
4. Zwiebelscheiben goldgelb backen, dabei immer wieder umrühren und zum Schluss abtropfen lassen.

## **Käsknöpfle**

1. Ca. 4 Liter gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Aus Mehl, Eiern, Salz, Milch und Wasser einen schlampigen Teig rühren.
3. Teig mit Spätzlehobel ins Wasser streichen, Spätzle umrühren, aufkochen lassen und abschöpfen.
4. Abwechselnd Spätzle und Käsemischung lagenweise in eine Schüssel geben.
5. Nach der letzten Käselage, die Käsknöpfle mit einem Schöpfer Kochwasser und mit geschmolzenem Butterschmalz übergießen.
6. Röstzwiebeln, geschnittenen Schnittlauch und ein wenig Pfeffer drüber streuen.

Tip: Als klassische Beilage kann Kartoffelsalat oder Apfelmus dazu serviert werden.

Viel Spaß und gutes Gelingen!