



# VORARLBERGER KÄSKNÖPFLE

KÄSE

VOLL GUAT

ZUTATEN (4 PERS.):

**600 g Vorarlberger-Spätzlemehl**

**7 Eier**

**1 EL Grieß**

**Salz**

**Wasser**

**500 g Käse gemischt:**

- Bergkäse pikant
- Rässkäse
- Sura Käs

**6 Zwiebeln**

**Butterschmalz**

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln auf niedriger Hitze langsam dunkelbraun garen. Wenn die Zwiebeln fertig sind, mit einer Schaumkelle aus dem Schmalz heben und abtropfen lassen.

Mehl, Grieß, Eier, Salz und Wasser zu einem Teig vermengen (soviel Wasser bis sich der Teig „reißen“ lässt; der Teig soll nicht zu glatt werden, es dürfen ruhig noch Mehlsuren zu erkennen sein). Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Währenddessen den Käse reiben und mischen. Teig mit dem Knöpflehobel ins kochende Salzwasser hobeln. Die Knöpfle gut aufwallen lassen und sobald sie oben schwimmen heraus schöpfen. Lagenweise mit dem geriebenen Käse in eine ofenfeste Form geben (wer gerne saftige Knöpfle hat, kann einen Schöpfer Knöpflewasser über die Spätzle gießen). Zwiebeln darüber und bei 180 °C für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

## **An bsundriga Tipp:**

Original Vorarlberger Käsknöpfle werden traditionell in einer Brenta (=Holzgefäß) serviert.

**Gnüßa mit:** Grundbirasalat (=Kartoffelsalat)

*»Ned hudla,  
sondern gnüßa!«*

