



HERZHAFTES REZEPT

ORIGINAL VORARLBERGER KÄSKNÖPFLE

 30 Minuten

ZUTATEN

4 Personen

400 g Weizenmehl

3 Eier

0,2 l warmes Wasser

4 große Zwiebeln

etwas Butterschmalz

250 g Käse (eine Mischung aus würzigem Bergkäse, Mischling, Rässkäse)

ZUBEREITUNG

1. Reichlich Butter oder Butterschmalz in eine Pfanne geben, die Zwiebeln ins ehr dünne Ringe schneiden und in reichlich und in der Pfanne langsam karamellisieren lassen. Während die Zwiebelringe brutzeln, mit Mehl, Eiern und warmem Wasser den Teig herstellen.
2. Die Masse so lange rühren, bis sie beginnt kleine Blasen zu bilden. Der Teig sollte locker und luftig sein und nicht zu nass. Zu große Feuchte hat Auswirkungen auf die Größe der Knöpfe. Dann ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Jetzt kommt der Knöpflehobel zum Einsatz: Mit ihm werden kleine Teigklößchen ins siedende Wasser „gehobelt“. Die Knöpfe so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und nicht mehr mehlig schmecken.
3. Nun können die Knöpfe mit einer gelochten Schöpfkelle aus dem Wasser genommen werden und Schicht für Schicht in eine vorgewärmte Schüssel gegeben werden. Auf jede Schicht wird die spezielle Käsemischung darauf gestreut. Am Schluss wird ein bisschen vom Kochwasser über die Knöpfe gegeben und die Schüssel am besten im noch warmen Backofen drei bis fünf Minuten platziert, damit die Knöpfe gut durchziehen können.
4. Zum Schluss werden die karamellisierten Zwiebeln darauf verteilt und die Käsknöpfe können serviert werden.

Tipp: Mit Kartoffelsalat oder grünem Salat servieren.

NÄHRWERTANGABEN

Angaben pro 100 g

kJ (kcal)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
1150 (275)	11,4 g	34,5 g	9,9 g

**FAIRPLACE WÜNSCHT
GUTEN APPETTIT!**