



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Kässpätzle



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	936,1 kJ/ 223,6 kcal
Fett	11,7g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	6,4g
Kohlenhydrate	18,8g
<i>davon Zucker</i>	1,2g
Eiweiß	10,3g
Salz	0,49g

Zutaten:

Mehl (Weizen Typ 405) (Gluten, Weizen), Eier (Eier), Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure, Salz, Zwiebel, Butterschmalz (Milch), Butter (Milch), Sahne (Milch), Emmentaler (Milch), Bergkäse Fettstufe (Milch), Muskatnuss, Salz, Pfeffer (schwarz)

Enthält Allergene:

Eier, Gluten, Milch, Weizen

Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei, glutenhaltiges Getreide, Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

Rezeptur

Hofbauer`s Kässpätzle

PLU :

Produktionsmenge: 1

Zubereitung

Menge	Zutaten	mise en place	Schritt für Schritt
500 g	Mehl (Weizen Typ 405)		Für den Teig das Mehl, 6 Eier, Mineralwasser und das Salz in einer Rührschüssel verrühren. Am besten funktioniert dies mit einer Küchenmaschine. Den Teig so lange "aufschlagen" bis er Blasen wirft. Nun den Teig für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen.
350 g	Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure		
342 g	Eier		
240 g	Zwiebel	In Würfel geschnitten	In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und das Butterschmalz dazugeben. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, die Zwiebelringe in die Pfanne geben und solange rösten, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Die Zwiebelringe aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
200 g	Emmentaler	Gerieben	
200 g	Bergkäse Fettstufe	Gerieben	
125 g	Sahne		Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, 1 TL Salz dazugeben und zum Kochen bringen. Nun mit einem Spätzlehobel eine Schöpfkelle voll Teig ins kochende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle nach oben schwimmen, diese mit einer Schöpfkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verarbeitet ist. Jetzt eine große Pfanne auf den Herd stellen, die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Jetzt die Spätzle in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Danach den Emmentaler, den Bergkäse darüber streuen. Wenn der Käse leicht anfängt zu schmelzen, die Sahne ebenfalls darüber gießen. Salz, Pfeffer & Muskatnuss nach Belieben dazugeben. Jetzt am besten mit 2 Kochlöffeln die Spätzle immer wieder wenden, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.
15 g	Butterschmalz		
5 g	Salz		
1 g	Muskatnuss		
1 g	Salz		
1 g	Pfeffer (schwarz)		
20 g	Butter		
			Anrichten: Danach die Kässpätzle in einen tiefen Teller geben und mit den Röstzwiebeln anrichten. Wer möchte, kann gerne noch frische Petersilie darüber geben.

Bemerkung

Kontakt: Hofbauers kitchen, Schlesienstraße 85, 96117, Lichteneiche, Deutschland, Telefon: 0175-9000757, E-Mail: der@foodreporter.de