

... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

Allgäuer Kässpätzlen



so, wie sie Klüftinger gerne essen würde

★★★★☆ **4.65** (227 Bewertungen)

 **148** Kommentare

 50 Min.  normal  31.01.2009

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Mehl, am besten Spätzlemehl, muss aber nicht

5 Ei(er)

$\frac{1}{8}$ Liter Mineralwasser

etwas Salz

150 g Käse (Allgäuer Emmentaler)

100 g Bergkäse

50 g Käse (Weißacker), evtl. mehr oder Romadur

3 große Zwiebel(n)

Butter

viel Salzwasser

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 50 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Die Zwiebeln schälen und in dünne halbe Ringe schneiden bzw. hobeln. In reichlich Butter bei mittlerer Hitze Farbe nehmen lassen. Je nach Geschmack auch gerne etwas dunkler werden lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Mineralwasser und eine gute Prise Salz hinzufügen. Traditionell wird der Teig von Hand geschlagen, kann aber in der heutigen Zeit auch gerne mit einem Rührgerät bereitet werden. Je nach Konsistenz mit Wasser oder Mehl nachhelfen. Sobald der Teig "Blasen schlägt" ist er fertig und kann noch etwas ruhen.

In der Zwischenzeit den Herd, mit einer Auflaufform darin, auf ca. 80 °C vorwärmen und einen großen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen und zum Simmern bringen. Den gesamten Käse reiben und vermengen. Das Wasser salzen.

Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel füllen und die Spätzle ins Wasser hobeln. Aufpassen, dass die Spätzle nicht am Boden des Topfes festbacken. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen noch ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel die Spätzle abschöpfen und in die vorgewärmte Auflaufform geben. Darauf eine Lage Käse geben. Dies wird wiederholt, bis der Teig verbraucht ist. Ob man als letzte Schicht Käse hat und diesen noch mit Oberhitze goldgelb werden lässt, ist Geschmacksache. Ich lasse es lieber.

Zum Schluss die gebräunten Zwiebeln auf den Kässpätzlen verteilen und servieren.

Dazu einen, mit einer Vinaigrette angemachten, grünen Salat und ein kühles Bier reichen.

Rezept von





fabsl

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

10.05.2021 17:43

Muemmelpaul

Bestes Spatzen-Rezept ever. Einfach genau so! Was manche da mit Gouda oder

Edamer veranstalten, ist allerdings ein Sakrileg. Da lohnt der ganze Aufwand für den Teig ja null.

Antworten

02.04.2021 18:21

BlackCat70

Ein gutes bodenständiges Rezept. Wenn keine Kinder mitessen, ersetzen wir das Wasser durch dunkles Bier. Sonst muss man es halt so dazu trinken. 😊

Antworten

16.02.2021 11:15

ravelinde

Danke für dies super Rezept: mache es bereits seit Jahren und halte mich soweit an deine Angaben. Hier und da muss man ein bisschen nachjustieren, aber es sind nun Mal nicht alle Eier gleich: man lernt irgendwann wie die Teigkonsistenz mit der Form d. Spätzle zusammenhängt: wobei man es kaum "verkacken" kann: mit Käse drüber schmecken auch die untypischsten Spätzle oder Spatzen lecker! Für uns hat sich herausgestellt, dass die Menge an geschmorten Zwiebeln wichtig ist: sind es zu wenig, schmeckt die Portion ohne einfach nur halb so gut. Käs'spatzen sind ja ähnlich wie z.B. Kartoffelsalat: da gibt es traditionelle Familienrezepte, die seit eh und je so weitergegeben werden. Jeder hält sein eigenes für das beste und das ist auch ok so. Ich kenne niemanden ausm Allgäu oder so, von daher sind deine Käsespätzle mein künftiges Familienrezept. Liebe Grüße.

Antworten

23.03.2020 18:04

gomi11

Ja, so hab ich sie von meiner "Beinahe"-SchwiegerMa kennengelernt
Ja, so hab ich sie im Allgäu gegessen (und meinen Spätzlehobel gekauft)
Ja, so hab ich hier zu Hause einen Allgäuer begeistert
Das ist die einzige Art wie ich sie mache
Der einzige Unterschied ist, dass ich Milch dazu trinke!

Antworten

29.02.2020 07:58

Frank_77

Pefekt!

Antworten

10.02.2009 11:40

annadi

Ich mache sie seit vielen Jahren fast genauso, nur nehme ich Gouda und Emmentaler, das schmeckt uns besser. Für die Kinder brate ich die Spatzen in Butter, mit kleingeschnittenen Äpfeln und würze sie mit Zimt und Zucker. Echt lecker und ratzfatz ist die Schüssel leer.

Liebe Grüße, annadi

Antworten

02.03.2011 10:17

fabsl

Stimmt annadi, das ist wirklich ein guter Tipp. Vielen Dank!

Antworten

01.02.2009 19:41

Akimo

Ich mache meine Käsespätzle genauso. (ohne Weißlacke)Ich würze sie jedoch noch mit frisch gemahlenem Pfeffer und streue Schnittlauch darüber. Bei mir gibt es einen schwäbischen Kartoffelsalat dazu.

Das Lieblingsgericht meiner Familie.

LG Achim

Antworten

01.02.2009 19:30

mickyjenny

Genauso werden Kässpatzen herrlich saftig und würzig! Ich bereite sie ganz gleich zu, drum kann ich sie auch schon bewerten! Am besten schmecken sie, wenn Salat und Spätzle zusammen, auf dem selben Teller serviert werden!

LG Micky

06.09.2016 10:07

dagmar040939

Jaa, das sind sie, die Echten. Bei uns gab es immer einen grünen Salat dazu der Essig passt wunderbar zu den Spätzle. Es gibt alte Rezepte von Bäuerinnen, die gaben einen Löffel Essig in die Spätzle.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[gulaschfleisch rezepte](#), [hassenüs rezepte](#), [hefeteig rezepte](#), [irishstew rezepte](#), [mousse-au-chocolat-torte rezepte](#), [nudelchips rezepte](#), [obtkuchen rezepte](#), [porreesalate rezepte](#), [sauerkraut rezepte](#), [walnuss rezepte](#)