

Kochen

Timo Böckle

Dienstag, 30.04.2024

Käsespätzle vom Grill

Für 6 Personen

Zutaten

Für den Teig

10 Eier (Größe M)
50 ml Mineralwasser, ca.
etwas Salz
300 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Vollkorn-Dinkelmehl

Für die Käsesoße

1 Zwiebel
2 EL Butter
300 g Sahne
etwas Pfeffer
etwas Salz
250 g Käse, gerieben (z. B. Emmentaler)

Zum Garnieren

1 Bund Schnittlauch
50 g Röstzwiebeln, nach Belieben

Zubereitung

1. **Für den Spätzleteig** Eier, Mineralwasser und eine große Prise Salz in eine große Schüssel geben und verquirlen.
2. Beide Mehlsorten zufügen und mit einem Rührlöffel kräftig aufschlagen, bis ein gleichmäßiger zäher Teig entsteht.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Mit Hilfe eines Holzbretts und einer Palette den Teig nach und nach in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle nach oben steigen, maximal nach 30 Sekunden, mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Schüssel mit kaltem Salzwasser abschrecken. Die Spätzle abtropfen lassen und in einer Schüssel beiseitestellen.
4. **Für die Soße** die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
5. Die Butter in einem weiten Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Mit Sahne ablöschen und einige Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
6. Topf von der Kochstelle nehmen, die Soße mit Pfeffer und Salz würzen und im Topf am besten auf einem Gitter abkühlen lassen.
7. Den Grill (mit Deckel) vorheizen.
8. Etwa 200 g vom Käse in die kalte Soße streuen und in eine feuerfeste Form geben. Spätzle unter die Soße mischen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
9. Die Käsespätzle in der Form im geschlossenen Grill für ca. 10 Minuten grillen
10. Inzwischen den Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
11. Die Spätzle mit Schnittlauch bestreuen und nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

Tipp: Diese Käsespätzle lassen sich hervorragend vorbereiten. Einfach am Vorabend herstellen und komplett wie oben beschrieben in die feuerfeste Form abfüllen. Abdecken und im Kühlschrank bis zur Verwendung zwischenlagern.