

Rezept

Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler

Ein Rezept von Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Spätzlemehl (Weizenmehl Type 405 geht auch, hat aber etwas weniger Biss)	7 Eier (M)
Salz	100 ml Mineralwasser
1 EL neutrales Öl	frisch geriebene Muskatnuss
3 EL Butterschmalz	400 g Zwiebeln
100 g Raclettekäse oder Limburger	100 g Allgäuer Emmentaler
Spätzlepresse	1 EL Butter + Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für den Spätzleteig in einer Schüssel Mehl, Eier, Mineralwasser und jeweils 1 kräftige Prise Salz und Muskat mit einem Kochlöffel verschlagen, bis der zäh-dickflüssige Teig Blasen wirft. Den Teig kurz ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Zwiebeln mit dem Butterschmalz und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Das dauert ca. 10 Min. und es ist entscheidend, oft umzurühren – gegen Ende der Garzeit darf man gar nicht mehr aufhören zu rühren, damit die Zwiebeln schön gleichmäßig gebräunt werden.

4. Die beiden Käsestücke raspeln – Emmentaler macht die Spätzle cremig, Raclettekäse oder Limburger geben dem Gericht die richtige Würze – das genaue Verhältnis zwischen den beiden Sorten können Sie selber bestimmen. Käse, der sich schlecht raspeln lässt, einfach in dünne Scheiben schneiden. Eine große Auflaufform leicht buttern.

5. Den Backofen auf 250° vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser und 10 g Salz pro Liter Wasser zum Kochen bringen. Eine Spätzlepresse mit Teig füllen, die Spätzle mit ca. 10 cm Abstand zur Wasseroberfläche durch die Presse drücken.

6. Nicht ganz einfach – aber lecker – ist es, die Spätzle von einem dünnen Spätzlebrett mit Griff (ca. 15 x 25 cm) direkt mit einer langen Palette oder einem breiten Messer ins kochende Wasser zu schaben. Dafür den Teig in kleinen Portionen aufs nasse Brett geben, mit der nassen Palette glatt streichen und dann zügig möglichst dünne Teigfäden über die Brettkante ins Wasser schaben – so wird jedes Spätzle vom Teig an der Brettkante abgeschnitten. Dafür nur 30 ml oder gar kein Wasser in den Teig geben. Teig und Brett immer wieder befeuchten.

7. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Wenn die Spätzle erst später serviert werden, in kaltem Wasser abschrecken. Sobald alle Spätzle fertig sind, abgießen und mit etwas Öl vermischen damit sie nicht zusammenkleben.

8. Für Käsespätzle die jeweils fertigen Spätzle aus dem Wasser heben, auf dem Sieblöffel abtropfen lassen und direkt in die Form geben. Mit ein oder zwei Löffeln Zwiebeln und etwas geriebenem Käse bestreuen. Butter in Flöckchen auf den Spätzle verteilen. Jetzt kocht vermutlich auch das Wasser im Topf wieder kräftig. Neue Spätzle ins Wasser drücken, aufsteigen lassen, in die Form füllen und so weiter, bis der Spätzleteig verbraucht ist. Dabei etwa ein Drittel vom Käse aufbewahren und zuletzt über die Spätzle streuen.

9. Im Ofen (Mitte) 5-8 Min. überbacken, bis der Käse zerläuft und die Spätzle durch und durch heiß sind. Servieren.