



Sendung vom: 14. Oktober 2022

Gastkoch: FCA-Spieler Mads Pedersen und Frederik Jensen

STÖRMANNs KÄSESPÄTZLE

Spätzle Grundrezept:

100 g Weizenmehl 400 g Weizendunst(Wiener Griessler)
6-8 Eier
Salz, Muskat

250 g Allgäuer Bergkäse und Emmentaler gerieben
1-2 El geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Zwiebel für Röstzwiebeln
80 g Butter
Schnittlauch

Das Mehl nach und nach in die Eier einrühren, den Teig mit der Hand schlagen, bis er Blasen wirft.
Der Teig muss dann 20 Minuten ruhen und Sie wahrscheinlich auch.

Der Teig mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser reiben.
Einmal aufkochen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und direkt in eine hohe Pfanne geben.
Dabei darf etwas vom Spätzlewasser mit in die Pfanne.

Den geriebenen Käse darüber streuen, würzen und bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.
Geschlagene Sahne dazugeben und durchschwenken.

Röstzwiebeln:

In Scheiben oder halbe Scheiben schneiden. Mit Mehl und Paprika panieren und in Butterschmalz goldbraun frittieren.
Danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Salat

Für die Senfsoße

Essig
Salz
Pfeffer
Dijon Senf und Honig in einer Schüssel vermengen

REZEPT



Oktober