



Sendung vom: 08. März 2024

Gastkoch: Florian Wolferseder vom Restaurant Reitpark Mergenthau

Käsespätzle

Rezept für 4 Personen:

Spätzleteig

- 400 g Spätzlemehl oder normales Mehl
- 6 Eier
- Etwas Wasser
- Prise Salz
- 1 Messerspitze Kurkuma

Mehl in eine Schüssel geben und mit Kurkuma und Salz vermengen.

Eier ins Mehl geben und vorsichtig rühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Teig fortwährend mit der Hand am Schüsselrand entlang hochziehen und wieder zurückschlagen, bis Blasen entstehen. Sollte der Teig zu fest sein, etwas lauwarmes Wasser hinzugeben, bis er eine zähflüssige Konsistenz hat.

Spätzle kochen:

In einen Topf reichlich gesalzenes Wasser geben und aufkochen.

Mit einem Spätzlehobel, Brett oder Presse die Masse vorsichtig in das heiße Wasser geben.

Wenn die Spätzle nach oben kommen, sind sie fertig.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser den Garprozess unterbrechen.

(Man kann die Spätzle natürlich auch sofort nach dem Kochen verzehren)

Wenn sie abgekühlt sind, in einem Sieb abtropfen lassen.

Sollten die Spätzle nicht sofort verzehrt werden, kann man Sie leicht Ölen um ein Verkleben zu hindern.

Limburger Soße ca. 6 Portionen (kann auch wunderbar mit Fleisch oder Nudeln kombiniert werden)

- 300 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 250 g Limburger Käse
- Prise Salz
- Prise Zucker
- Prise Knoblauchgranulat
- Ca 4 g Roux

Sahne und Milch unter Rühren langsam in einem hohen Topf erwärme, bis die Soße leicht köchelt. (Vorsicht, kann leicht anbrennen oder überkochen)



Mit Salz, Zucker und Knoblauch würzen und mit der Roux abbinden.
Topf von der Hitze nehmen.
Limburger in Würfel schneiden und in die gebundene Flüssigkeit geben.
Von der Hitze nehmen und stehen lassen.
Nach ca. 5 Minuten, mit einem Mixstab vorsichtig mixen, bis der Käse sich vollständig mit der Sahne Milch Mischung verbunden hat.

Kässpätzle fertig zubereiten

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter oder Butterschmalz erwärmen und die gewünschte Portion Spätzle hineingeben.
Je nach Geschmack, die Spätzle leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit der Limburger Soße aufgießen, bis die Spätzle fast bedeckt sind und unter kleiner Hitze weiterbraten, bis die Soße fast vollständig von den Spätzlen aufgesaugt wurde. Gelegentlich Umrühren.
Pfanne von der Hitze nehmen und mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.
Dazu eignet sich beispielsweise Emmentaler und Bergkäse.
Den Käse mit den Spätzlen vermengen und heiß servieren.
Als Garnitur eignen sich hervorragend Röst- oder Schmelzzwiebeln und reichlich Schnittlauch.

Salatdressing

- 1 EL Senf
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 Gramm Zucker
- 25 Gramm Salz
- 40 mg Brandweinessig
- 400 ml Wasser
- 125 ml Öl
- 1 EL Kürbiskernöl

Alles in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen.
Je nach Gusto, kann man das Kürbiskernöl auch gegen ein anderes geschmackvolles Öl getauscht werden.

REZEPT



MÄRZ