

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Chääschnöpfle für 4 Lüüt **(Käsknöpfle für 4 Personen)**

- 300g Mehl Type 405
- 3 Eier
- 1/8 l Milch
- 1 Prise Salz
- 200g Walser Bergkäse (erhältlich am Walser Buurastand)
- 150g Butter
- 4 Zwiebeln
- 50g Mehl
- 1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln in Ringe schneiden, leicht mit Mehl stäuben und in Butter goldbraun rösten; Schnittlauch fein schneiden; aus Mehl, Milch, Ei und Salz einen zähen Teig herstellen, diesen eine ½ Stunde ruhen lassen, dann den Teig durch ein Knöpflesieb (Spätzlhobel) ins kochende Salzwasser streichen.

Nach dem ersten Aufkochen werden die Knöpfle mit einem Schaumlöffel herausgenommen, gut abgetropft und in eine vorgewärmte Schüssel geschichtet: abwechselnd eine dünne Schicht Knöpfle, dann eine Schicht Bergkäse usw. vor dem Servieren geröstete Zwiebeln mit Butter über die Käsknöpfle geben und mit Schnittlauch bestreuen; dazu reicht man Pfeffer aus der Mühle und mit Älplerdressing marinierte Blattsalate.



Wir servieren zu den Käsknöpfle ein helles Hefeweizen.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at