



Original "Walser Kääs-Chnöpfle"

Rezept für 3 bis 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 1/8 l Wasser
- 1 Prise Salz
- 150 g Walser-Bergkäse (umso älter, umso würziger und schärfer, je nach Geschmack)
- 150 g Butter
- 4 Zwiebeln

Zubereitung:

Aus Eiern, Mehl, Salz und Wasser einen sehr zähflüssigen Teig bereiten, denselben ½ Stunde ruhen lassen. Diesen Teig durch ein Knöpflehobel (oder Knöpflesieb) ins kochende Salzwasser streichen. Der Topf sollte fast bis zum Rand mit Wasser gefüllt sein, um Knöpfe zu erhalten. Nach dem ersten Aufkochen wird die Lage Knöpfe mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in eine vorgewärmte Schüssel gegeben.

Abwechselnd eine Lage Knöpfe (ca. 2 cm hoch) und eine Lage geriebener Bergkäse schichten. Die so angerichteten Käsknöpfe kurz im vorgewärmten Ofen warm stellen, damit der Käse zerfließen kann. Zum Schluss mit gebräunten Zwiebeln und Butter abschmalzen.

Dazu schmeckt Kartoffel- oder Kopfsalat.

... an Guata