

ALPEN RESI'S REZEPTE

BREGENZER WÄLDER KÄSSPÄTZLE REZEPT

Man nehme pro Person:

- 2 gehäufte EL Mehl
- eine Prise Salz
- ein frisches Ei
- geriebener Bergkäse oder Käsespätzlemischung – Menge nach eigenem Belieben
- 1 Stück Zwiebel -in Ringe geschnitten



SCHLAGWÖRTER: BERGKÄSE / KÄSEMISCHUNG / KÄSESPÄTZLE / KÄSSPÄTZLE / RÄSSKÄSE



Kässpätzle Hausrezept von Judith vom Bauernhof Bischof in Mellau

KÄSKNÖPFLE nach „bischöflicher“ Art sind eine richtige Spezialität. Wenn man nur aufhören könnte, sie über den Hunger hinaus zu essen.

Das Geheimnis des Geschmacks unseres Rezeptes hängt im Wesentlichen von der verwendeten Käsemischung ab. Wird bei der Käsemischung gespart (billig), so werden Sie dies am Kässpätzle-Ergebnis auch schmecken. Ganz anders verhält sich das mit unserer **Kässpätzlemischung**. Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein.

Ein weiteres wichtiges Kriterium ist die Knöpflequalität – zu weich geht gar nicht – und zu hart ist auch nicht gut. Von Judith's hervorragendem Kässpätzlerezept kann man nicht genug bekommen.

Familie Bischof wünscht Ihnen gutes Gelingen!

Käse Spätzle Rezept und Zubereitung:

- Den Spätzleteig (Ei, Salz und Mehl) mit Wasser anrühren, bis er eine zähe Konsistenz hat.
- Danach in kochendes Wasser knöpfeln, bei Bedarf zwischendurch abschöpfen, Wasser mit Knöpfle drinnen nicht mehr aufkochen!
- Ein Geschirr herrichten und immer eine Lage frisch abgeschöpfte Knöpfle und eine Lage geriebenen Bergkäse (würzigen und milden mischen) hineingeben
Optional: Man kann je nach Geschmack auch etwas Rässkäse in die geriebene Käsemischung geben. Der alte Käse gibt den Geschmack und der mittlere bzw. neue Käse gibt die „Fäden“. Kurz durchmischen.
- Gehackte Zwiebeln in Butter goldbraun anrösten und darübergießen.
- Frisch servieren



Freude am Kochen und höchsten Genuss durch Alpenkäse aus Heumilch. **Wir ♥ Käse!**

LINK zum Autor und Bauernhof dieses Rezepts

- » [Zum Bauernhof von Judith und Luggi](#)
- » [Urlaub am Bauernhof](#)

Traumhafte Käsemischung für besondere Käsespätzle im Käseshop

