



Duitse Käsespätzle met gebakken ui

In verschillende Duitstalige regio's wordt dit gerecht anders genoemd: 'Chäschnöpfli', 'Käsknöpfle', 'Kässpatz', 'Kässpatzn' of 'Kässpätzle'. Een oerechte Brabander zou zeggen: aai mè meel en juin... kortom, een heerlijk Duits recept gemaakt van hoofdzakelijk ei, meel en ui. Het is een stevig gerecht en zowel voor vegetariërs als niet-vegetariërs prima geschikt.



Bereidingstijd: 40 minuten

Wijn advies: verdicchio



Ingrediënten voor 4 personen

VOOR HET SPÄTZLE-MENGSEL:

5	eieren
250 ml	water
1 TL	plantaardige olie
2 TL	zout
500 g	fijne Patentbloem

WEITERES:

250 g	Emmentaler of Appenzeller (Leerdammer of oudere Goudse mag ook)
2	uien
120 ml	plantaardige olie
3 EL	fijne Patentbloem

Verse bieslook



Vorbereiding

1/6

Breek de eieren voor 't Spätzle-mengsel in een kom en vermeng met 't water. Voeg daarna de plantaardige olie toe en kruid met zout. Goed mengen.

2/6

Rasp de kaas en snijd de ui in plakken.

3/6

Verhit de olie in de koekenpan, paneer de ui met de bloem en bak ze tot ze goudbruin zijn. Breng tegelijkertijd een pan zout water aan de kook.

4/6

Dompel het Spätzle-mengsel in het kokende water en haal het er direct weer uit.





Wijnadvies



Witte wijn • Italië • verdicchio

Casalfarneto Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico 'Crisio' 2013

“In 2013 behoort de Crisio tot de beste uit zijn klasse; de fascinerende neus van gember, citrus en rokerige nuances is wonderbaarlijk in balans met de intense finale.”

- Gambero Rosso

5/6

Plaats een laag Spätzle in een koekenpan en bestrooi met kaas. Voeg nog een laag Spätzle toe en bedek dit opnieuw met kaas.

6/6

Garneer de kaas-Spätzle met de gebakken ui en de verse bieslook.

Vegetarische alternatieven zijn ook in de herfstige keuken volop te vinden. Met een heerlijke Käsespätzle van onze oosterburen met een kruidige saus van uien, mist niemand het wild of de gans. Kies voor een pittige witte wijn met een rijk bouquet en voldoende structuur. Een wijn zoals de Verdicchio Riserva Classico van Casalfarneto, die een fantastisch duo vormt met de kaas.

notities:

Let smakelijk!

