



Janner's Kässpatzen

Zutaten für 4 Personen

Der Landkreis Oberallgäu hat ca. 150.000 Einwohner, das sind etwa 45.000 Familien. Jede dieser Familien hat IHR ultimatives Kässpatzenrezept das selbstverständlich das BESTE überhaupt ist. Hier MEINE BESTEN KÄS'SPATZENREZEPTE überhaupt.

Geschmalzte Zwiebel: Zwei große Zwiebel (oder 4 mittlere oder 8 kleine)
125 g Butter

Für den Zwiebelröster: *A Halbe** am besten im Tonkrug und schön gekühlt
Für den Käsereiber: *A Halbe* am besten im Tonkrug und schön gekühlt

Zum Kochen: reichlich kochendes Salzwasser,

Der Teig: 500 g Dinkelmehl, Salz, 4 Eier, kaltes Wasser

Käse Mischung: 250g, gerieben bzw. kleingeschnitten

Klassisch: Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler halb & halb (Die Qualität der Allgäuer Emmentaler hat leider oft sehr verloren und der ehrgeizige Koch muß erhebliche Recherche-Energien aufwenden um ein würziges *Trumm* diesseits fader gummiartiger Konsistenzen zu finden) Mit etwas Allgäuer Weißlacker können Sie allerdings auch dem langweiligsten Käse auf die Sprünge helfen.

Würzig: Allgäuer Bergkäse, (mindestens 5 monatig) und Allgäuer Weißlacker im Verhältnis von etwa 5:1 bis 6:1

Sennalp-Bergler: Allgäuer-Sennalp-Bergkäs (mit einer ordentlichen Reife, älter als 12 Monate wird er kongenial, beim Klaus Beck auf der Sennalpe Oberberg bekommen Sie mit etwas Glück einen 2-jährigen!!! – Sie müssen ihn sich nur selber dort holen)

Cross-Over: Allgäuer-Sennalp-Bergkäs, Rest Romadour (ohne Rinde), Pecorino, Weißlacker, Rest Brie, etc. – trauen Sie sich! Wenn Ihre Reste aus hochwertigen, handwerklichen Käsen bestehen können Sie eigentlich nix falsch machen und die Wahrscheinlichkeit, dass Ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse gelingen ist hoch.

Zum Abschmecken: Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Beilagen: Blattsalat, sehr einfach mit Essig, Öl und Salz Roggenbrot in Scheiben

Getränke: *A paar Halbe* am besten im Tonkrug und schön gekühlt

Alpenbogen

Gestaltung & Kommunikation

Alpenbogen

Käse der Bergregionen

Am Kreuzbach 12
D-87509 Immenstadt

Telefon: 00 49 - 83 23 - 9 83 54
Fax: 00 49 - 83 23 - 9 8 75 95
Mobil: 00 49 - 01 51 - 513 68 515

E-Mail: buero@alpenbogen.eu
Internet: www.alpenbogen.eu

Claudius Janner

Grafik-Designer grad.
Sommelier Maître Fromager

Immenstadt, Oktober 2012

**A Halbe – damit ist in der Regel ein untergäri-
ges Vollbier mit einer
Stammwürze von 12 %
bis 14 % und einem
Alkoholgehalt von mei-
stens etwas über 5 %
vol in einem Halben Liter
Glas oder Krug gemeint.
Wichtig ist, dass Sie
Ihren Gästen A Halbe von
einer **Allgäuer Inhaber-
geführten Brauerei** anbie-
ten, meine Lieblings
Halbe sind das **Premium
Gold von der Schöffler-
brauerei in Missen** und
das **Meckatzer Weiß-
gold**. Beides unverwech-
selbare Biere höchster
Güte.*

und jetzt gehts ab...

Zunächst Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden (nicht zu klein), mit gut der Hälfte der Butter in die Pfanne geben, und mit viel Geduld unter ständigem Rühren dunkelgoldbraun rösten, irgendwann zum Ende die restliche Butter hinzufügen.

Die Röstaromen machens!

Am besten delegieren Sie diese Aufgabe an einen lieben Gast und belohnen ihn – weil's leicht ein halbes Stündchen dauern mag – mit einer kühlen *Halbe*.

Einen großen Topf Wasser aufsetzen, reichlich salzen, Kässpätzenschüssel bei 80 Grad vorwärmen (mein Backwagen direkt unter der Herdplatte ist genial) und das Käsereiben und -schneiden Ihrem Gast Nummer Zwei übertragen. (Natürlich wird auch dieser belohnt).

Nun zum Teig. In der Küchenmaschine (nur Regionalisten und Puristen bestehen auf Handschlag, bei stromlosen Hüttenbewohnern ist er lästige Pflicht) Mehl, Eier, Salz und etwas Wasser verrühren, gegebenenfalls noch etwas Wasser zugeben, zum Schluß mit hoher Drehzahl durchschlagen bis sich Blasen bilden.

Die optimale Konsistenz des Teiges ist erreicht wenn beim hin- und herziehen des Spatzenhobels längliche *Knöpf* entstehen.

Tropft der Teig ohne Fremdeinwirkung durch das Lochsieb, ist er zu dünn; lassen sich unter größter Kraftanstrengung nur mühsam ein paar *verdruckte Bolla* herausquälen – ist er zu dick.

Jetzt das Finale. Wasser kocht, Schüssel und Käse stehen bereit, die Arbeit an den Zwiebeln ist nahezu abgeschlossen. Teig mit Teigschaber in den auf den Topf-rand aufgelegten Spatzenhobel füllen und zügig hin- und herschieben. Sofort mit einer Gabel die im Wasser schwimmenden Spatzen durchrühren. Warten bis diese deutlich aufkochen, noch einige Tauchdrehungen mit dem Schaumlöffel ohne nennenswertes Abtropfen herausnehmen (wenn notwendig, Topf von der Platte ziehen), in die Schüssel geben. Die Spatzen sofort mit einer ordentlichen Schicht Käse bedecken. Und weiter ... nächsten Hobel füllen ..., so lange bis Teig und Käse *verschafft* sind.

Die gerösteten Zwiebeln auf die Kässpätzchen geben, ein paar kräftige Umdrehungen aus der groben Pfeffermühle darüber, mit robusten Löffeln kräftig durchmischen. Wenn Ihnen die Sache zu trocken erscheint (die geriebenen Käse vertragen beachtlich viel Flüssigkeit) dann geben Sie einen *Struz* heißen Kochwassers dazu mit dem Sie vorsorglich die Zwiebelpfanne abgelöscht haben.

Und wenn jetzt beim Mischen lange Käsefäden entstehen haben Sie es vollbracht: ein wundervoll würziges Spatzen-Käse-Butter-Zwiebel-Konglomerat.

Das Durchmischen der Kässpätzchen ist bei den Eingeborenen, zumal wenn sie sich zu bergmäßigen Gelagen über 1000 m zurückziehen, verpönt.

Dichtgedrängt um die dampfende Schüssel ziehen sie es vor, jeder mit einem grobschlächtigen Löffel bewaffnet, sich auf abgesteckten Spatzen-Claims durch die verschiedenen Schichten von fetten Zwiebeln, verklumpten Käsen und trockenen Teigwaren auf den Schüsselgrund zu kämpfen.

Vergessen Sie die urige Version, Sie durchmischen! und ziehen beruhigt den *Schurz* aus.

Ihre Gäste – frei von diätetischen Zwängen und am Ziel einer 8-stündigen Gewalt-tour im hochalpinen Gelände – werden begeistert sein.

Holdireidirröh, und an' Guaten mitanand!

Mit herzlichen Grüßen aus dem Allgäuer Sennalpenland

Claudius Janner
Sommelier Maître Fromager