

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Käsknöpfe

Koch: Fred Fehr

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Knöpfe

- 400 g Mehl (glatt oder universal)
- 4 Eier
- 150-200 ml Wasser
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Spätzlehobel
- 1 EL Butter

Für die Käsemischung

- 200 g Sücka oder Bergkäse
- 150 g Sura Käs (alternativ: ein Sauermilchkäse oder anderer milder Käse)

Für die gerösteten Zwiebeln

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter

Für das Apfelmus

- 4 Äpfel (z. B. Boskoop oder Elstar)
- 2 EL Kristallzucker
- 1 TL Zimt
- Saft einer ½ Zitrone
- 100 ml Wasser

Für die Garnitur

- 12 dünne Apfelscheiben
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke gemeinsam mit dem Kristallzucker, dem Zitronensaft und dem Wasser in einen Topf geben und etwa 10-15 Minuten weichkochen, danach mit Zimt abschmecken. Das Apfelmus nun mit einem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.

2. Für die Käsknöpfe das Mehl, die Eier, das Salz und etwas Muskatnuss sowie eine Prise schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben, mit einem Kochlöffel gut verrühren und nach und nach Wasser zugeben. Die Masse mit dem Kochlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Den entstandenen Teig anschließend zirka 10 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Wasser befüllen, dieses salzen und zum Kochen bringen. Nun den Teig portionsweise durch ein Knöpflesieb (Spätzlehobel) ins Wasser drücken – sobald die Knöpfe oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Knöpfe danach noch kurz in einer Pfanne in etwas Butter schwenken.

4. Für die Käsemischung den Stücker und den Sura Käs grob reiben und miteinander vermengen. Dann die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und diese ganz langsam und bei niedriger Hitze in einer Pfanne in der Butter rösten, bis sie eine schöne braune Farbe erhalten.

5. Zum Schluss die heißen Käsknöpfe lagenweise mit der Käsemischung in einem tiefen Teller anrichten, sodass der Käse schmilzt. Die gerösteten Zwiebeln darauf geben und das Gericht mit Apfelmus, feingeschnittenem Schnittlauch und hauchdünnen Apfelscheiben garnieren.