

Rheingauer Käsespätzle vom Rheingau-Affineur

Rezept von Reiner Wechs, Rheingau-Affineur, Eltville-Erbach

Für 4 Personen

Zutaten

- 500g Mehl
- 6 -8 Eier
- etwas Wasser
- Salz nach Belieben
- 200g Rheingauer Zisterzienserkäse (alternativ würziger Bergkäse) gerieben
- 60 g Butterschmalz
- 1 Zwiebel

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern und etwas Wasser mit Salz wird ein sämiger, zähflüssiger Teig angerührt und mit dem Spatzenhobel in sprudelndes Salzwasser gehobelt. Beim ersten Aufwallen sind die Spätzle gegart und werden mit dem Schaumlöffel entnommen.

Anschließend die Spätzle mit dem geriebenen Käse und den angebräunten Zwiebeln laufend in einer Pfanne vermischen, erwärmen und dann servieren.

Da der Rheingauer Zisterzienserkäse während seiner Reifung mehrmals im Rheingauer Riesling gebadet wird, empfiehlt sich zu den Käsespätzle dann auch ein schöner trockener Rheingauer Riesling.