



Käseknöpfe mit Kartoffelsalat

Zubereitung

Zünftiger Vorarlberger Bergkäse , Räskäse (sehr pikant) und etwas Emmentaler fein reiben und gut vermischen.

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Bona Pflanzenöl heiß werden lassen und die Zwiebel braun rösten. Knuspriger werden sie, wenn sie die rohen Zwiebel noch kurz mit Mehl bestäuben.

Aus Mehl, Eier und Salz wird vorsichtig ein Teig gerührt (aber bitte nur sehr langsam, es können ruhig etwas Mehlspeuren vorhanden sein). Dieser Teig wird mit einem Knöpflesieb (wenn keines vorhanden, geht es auch vom Brett - ist jedoch etwas mühsam) in kochendes Wasser reiben. Einmal kurz aufwallen, mit dem Sieb abseihen.

Schichtweise Knöpfe und Käse in ein gewärmtes Gefäß geben. Zum Schluss noch einen Suppenlöffel voll heißes Kochwasser darüber und jetzt die heißen Zwiebel mit etwas Bona Öl darüber gießen.

Dazu passt Kartoffelsalat und so eigenartig es klingt, aber gut ist auch Apfelmus (kalt) dazu.

Beim Servieren Pfeffermühle nicht vergessen.

Wünsche guten Appetit beim gemeinsamen „Fädazücha“ (auf Deutsch Fäden ziehen) - da der Käse natürlich schmilzt und beim Servieren sich lange Fäden bilden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Franz Abbrederis.

Zutaten

Ca. 80 dkg Mehl

4 Eier

etwas Salz und Wasser

Käse (Zünftiger Vorarlberger Bergkäse, Räskäse und Emmentaler)

3-4 Zwiebel (je nach Größe)

Bona Pflanzenöl