

Alman Usulü Peynirli Spätzle (Käsespätzle)

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 3 yumurta
- Yarım su bardağı süt
- Yarım çay kaşığı tuz
- Bir tutam muskat
- 150 g rendelenmiş emmental veya gravyer peyniri
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 orta boy kuru soğan, ince piyazlık

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Soğanları ince ve eşit dilimleyin. Geniş tencerede bol tuzlu suyu kaynatın; hamuru delikli süzgeçten veya spätzle aparatıyla suya aktaracağınız şekilde hazırlayın.

Yapılışı:

1. Un, yumurta, süt, tuz ve muskatı tahta kaşıkla koyu ama akışkan hamur olana kadar çırpın. Hamur pürüzsüzleşip yüzeyde kabarcıklar görünene kadar 3-4 dakika çalışın; 10 dakika dinlendirin.
2. Soğanları tereyağının yarısında kısık-orta ateşte 12-15 dakika, yumuşayıp altın rengi olana kadar karamelize edin; yakmamaya dikkat edin.
3. Hamuru delikli süzgeçten kaynar suya küçük partiler halinde geçirin. Spätzle yüzeye çıkınca 1 dakika daha haşlayıp kevgirle alın; her partiden sonra suyun yeniden kaynamasını bekleyin.
4. Sıcak spätzleleri peynirle kat kat karıştırın; peynir eriyince kalan tereyağı ve karamelize soğanla servis edin.

>> **İpucu:** Haşlama suyunu çok harlı kaynatmayın; hamur parçaları birbirine yapışabilir.

Kiraz'ın Mutfağı

Saklama:

Spätzle en iyi taze servis edilir; artanı buzdolabında 2 gün saklayıp tavada az tereyağıyla ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı