

# REZEPTE



## BIER-KÄSESPÄTZLE NACH FREIBERGER BRAUHAUS ART

### Zutaten für 2 Portionen

- 4 Eier
- 400 g Weizenmehl
- 50 ml Freiberger Pils
- Salz
- 150 g geriebener Käse (mild)
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 100 ml Sahne
- nochmals etwas Bier



### Zubereitung

- einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufstellen und erhitzen
- einen Schaumlöffel sowie zwei Schüssel bereitstellen
- eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen, in die zweite Schüssel ein Sieb geben
- die Eier gemeinsam mit dem Mehl und dem Bier in eine Schüssel geben und alles zu einem gleichmäßigen Spätzleteig vermischen, großzügig salzen und anschließend so lange schlagen, bis er Blasen wirft
- den Teig portionsweise entweder mit einer Spätzlepresse ins kochende Wasser pressen oder über ein Holzbrett von Hand ins kochende Wasser schaben
- die Spätzle sind gar, sobald sie an der Oberfläche schwimmen



# REZEPTE



- die Spätzle mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser fischen und sofort zum Abschrecken in die Schüssel mit dem kalten Wasser geben
- nach dem Abschrecken aus dem kalten Wasser schöpfen und zum Abtropfen in das Sieb geben
- die fertigen Spätzle kurz bei Seite stellen und ausdämpfen lassen
- die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen
- dann mit einem Schuss Bier und der Sahne ablöschen
- die Zwiebelsauce mit Salz abschmecken und mit der Hälfte des Käses über die ausgedämpften Spätzle geben und gut vermischen
- in eine feuerfeste Form geben, den restlichen Käse darüber verteilen und alles im Backofen bei 175°C so lange backen, bis die Spätzle goldbraun überbacken sind



Unser Tipp: Schmeckt besonders gut zu einem gekühlten Pils!

**Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!**

