PASTA

Käsespätzle

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **2-3**

Sydtysk husmanskost på hög nivå - både smakmässigt och kalorimässigt. Spätzle liknar pasta men görs på en tjockare smet som droppas i kokvattnet.

Sedan varvas spätzlen med fläsk och stekt lök och gratineras med en massa ost. Receptet är en riktlinje. Det är inte lätt första gången men efter flera försök gör man en perfekt smet lika lätt som till pannkakorna. Du kan välja att varva stekt lök i gratängen eller toppa den med ett berg av stekt, varm lök vid servering. Att lägga löken ovanpå är en klassisk servering. Osten du väljer bestämmer såklart smaken, även ditt val av fläsk. Bacon funkar också.Val av ingredienser bestämmer också fetthalten men det här är ingen mat för viktväktare. Gör du rätten så kör hela vägen - mycket av allt.
Det kan vara lite fippligt att göra egen spätzle. Jag har provat med potatispress och även med fuktig skärbräda och degskrapa (googla hur man gör). Det funkade bra. Knepet är att testa lite med smet i början så att smeten ger perfekt spätzle. Jag köpte senare ett riktigt spätzle-verktyg. Eller köp färdig spätzle :))
Rätten är mäktig men smakar väldigt, väldigt gott, gärna till öl.

Spätzle går bra att frysa. Gör mycket när du är igång och om du har tid. Jag vackar dem i platta paket för att snabbt värma i stekpanna med smör. De tål att stekas på till rejält med färg om man vill. Det går också bra att steka dem, slå över lite grädde i stekpannan för att sedan röra runt riven ost. Servera genast. Har du ingen stekt lök blir det gott med torkad lök.

Det går såklart bra att göra Käsespätzle av frusen spätzle. Tänk på att låta gratängen gå längre i ugnen för att bli genomvarm.

INGREDIENSER

60

Smeten
250 g vetemjöl
ca 1 dl ljust öl, lager eller veteöl
3 st ägg
1 tsk salt

Fyllning
1 st stor gul lök
ca 300 g rimmat eller rökt fläsk

Gratinering:
ca 300 g riven ost, gärna emmentaler eller liknande smakrik
1 dl grädde

GÖR SÅ HÄR

1. Smeten:Rör ihop ingredienserna och låt smeten vila en stund i kylen, precis som med pannkakssmet och liknande.Stek under tiden fläsket och löken. Ge löken tid så att den långsamt karamelliseras och får gyllene färg.
Riv osten.

2. När fläsk och lök är klart och osten riven, börjar du med spätzlen. Ta fram en ugnsform. Värm ugnen till 200 grader.
Koka upp vatten med salt.
Testa först med några droppar. Anpassa smeten med mer öl (ev. vatten) om den är för tjock. Tillsätt mer mjöl om den är för lös.
Droppa sedan i smeten i omgångar så att du har koll på tiden och kan fiska upp dem med en hålslev när de är klara. Det tar bara 2-3 minuter (lite beroende på tjocklek), de brukar flyta upp till ytan.
Varva efterhand färdig spätzle med lök och fläsk i ugnsformen.

3. När allt är varvat, häll över grädden och riven ost. Om man vill och inte räds kalorier, kan man även klicka över lite kallt skivat smör.
Gratinera ca 15 minuter tills osten smält och färgen är fin.