

## KÄSESPÄTZLE (KLUSKI - SZPECLE SEROWE)



### Składniki na 4 porcje

400 g mąki  
150 ml mleka  
4 jajka (duża)  
1/2 łyżeczki soli  
300 g sera ementaler, startego  
3 czerwone cebule (pocięte na pół, a następnie na średnie cienkie półpierścienie)  
1 łyżka masła  
pieprz  
szczypiorek (posiekane)

### Przygotowanie

1. Zagnieść mąkę, mleko, jaja i sól dokładnie aż do uzyskania lekko lepkiego, ale elastycznego ciasta.
2. Rozgrzać masło na patelni, dodać pokrojoną cebulę. Smażyć na średnim ogniu aż uzyska brązowy kolor.
3. Korzystając z urządzenia "Spätzle" (jak krawalnicy mandolina z większymi otworami) lub durszlaku ze średnimi otworami, przeciśnij ciasto przez otwory do dużego garnka pełnego wrzącej, osolonej wody.  
*Można też rozgnieść porcję ciasta na ciepłej desce i gorącym nożem odkrawać paski wrzucając je do gorącej wody.*
4. Gotować aż wypłyną.
5. Wyjąć łyżką cedzakową, osączyć i obtoczyć w 2 łyżkach stopionego masła, dodać ser.
6. Włożyć naczynie do piekarnika i zapiekać (około 180 ° C), aż ser się stopi).
7. Gdy ser się stopi, wyjąć z piekarnika i udekorować zbrązowioną cebulą i szczypiorkiem.

### Uwagi

Pochodzenie geograficzne szpecli serowych nie jest dokładnie znane; różne regiony twierdzą, że są inicjatorami tych klusek. Pisemna wzmianka o szpeclach została

znaleziona w dokumentach pochodzących z 1725 roku, choć średniowieczne ilustracje je przedstawiające świadczą o jeszcze wcześniejszej dacie. Dziś w Europie szpecle są w dużej mierze uznawane za "specjalność Szwabii" i są na zasadniczo kojarzone z niemieckim landem Badenia-Wirtembergia. Łączna szacunkowa roczna produkcja szpeci w Niemczech wynosi około 40.000 ton. Jest to danie, które krzepi i rozgrzewa w zimowe dni, szczególnie po godzinach spędzonych na stoku narciarskim lub pracy na zewnątrz.