



Vorarlberger Käsknöpfe

Zutaten für 4 Personen

- 6 Zwiebeln
- etwas Mehl zum Mehlieren
- 250g Butter
- 600 g Mehl
- 6 große Eier
- Salz, etwas Wasser

Zubereitung:

1. Zwiebeln in Halbringe schneiden und gründlich mehlieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben.
2. Während die Zwiebeln in der Butter frittiert werden, rührst du aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen nicht zu flüssigen Teig an, der Blasen wirft.
3. Wenn die Zwiebeln goldbraun frittiert sind, gibst du sie in ein Sieb oder auf ein Küchentuch, damit das Fett abtropft und hältst sie im Ofen bei niedriger Temperatur warm.
4. Jetzt kannst du den Teig durch den Knöpflehobel ins siedende Salzwasser schaben. Nach kurzem Aufwallen nimmst du die Knöpfe mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser in eine ofenfeste Schüssel.
5. Jetzt die Knöpfe mit der Alma Knöpfekäsmischung abwechselnd in die Schüssel schichten, sauber verrühren und mit dem Kochwasser die Konsistenz abstimmen.
6. Am Ende garnierst du die Knöpfe mit den goldbraunen Zwiebeln und kannst deine original Vorarlberger Käsknöpfe servieren.
7. **Alma Tipp:** Zu den Vorarlberger Käsknöpfen passt Kartoffelsalat, grüner Salat oder Apfelmus. Ein würziges Spezialbier dazu und danach ein Schnäpsle und fertig ist der kulinarische Kurzurlaub im Ländle.

