Arme «Verheierte» ? Reiche «Verheierte»

Das einfache, ländliche Rezept ist in der Pfalz, im Schwabenland und im Badischen im Südwesten Deutschlands heimisch. In der "armen" Variante werden Spätzli und Kartoffelwürfel mit Rahm oder Sauerrahm und etwas Käse vermischt (verheiratet) und mit "geschmälzten" Zwiebeln garniert. Die geschmälzten Zwiebeln sind nicht wie die hiesige Bölleschweizi geröstet, sondern sie werden lange in Butter geschmort, damit sie weich, aber nur leicht braun werden. Bei den "reichen Verheierten", so wie rezeptiert, kommt Speck oder Wurst, manchmal sogar Rindfleisch dazu, eben Zutaten, die sich früher nur reiche Leute leisten konnten.

Die "Verheierten", obwohl aus nördlicheren Gefielden stammend, besitzen viel Ähnlichkeit mit den hiesigen Älplermagronen.

Zutaten (1 Portion)

```
100g    Spätzli (gekauft)
100g    festkochende Kartoffel
40g     Sauerrahm (oder Vollrahm)
20g     Greyerzer gerieben
50g     Zwiebel
20g     Tafelbutter
        glatte Petersilie
        Muskatnuss, Salz und Pfeffer

für die "reiche" Variante:
80g     Bratspeck
```

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Tafelbutter in einer Bratpfanne schmelzen, Zwiebelstreifen zugeben und mit der Butter vermischen. Ca. 30

Minuten bei tiefer Temperatur dünsten. Die Zwiebel darf dabei nicht braten, sondern nur leicht in der Butter simmern, damit sie zu Schluss weich, aber nur leicht braun ist. Zwiebelstreifen ab und zu wenden.

Etwas von den Zwiebelstreifen zur Dekoration aus der Pfanne nehmen.

Kartoffel in Würfel, etwas grösser als die Spätzli, schneiden. Leicht salzen und im Dampfsieb zugedeckt ca. 10 Minuten garen bis sie nur noch leicht knackig sind.

Temperatur der Zwiebelpfanne etwas erhöhen. Spätzli, Kartoffeln und Speck zugeben und ca. 3-4 Minuten brutzeln lassen. Sauerrahm und Reibkäse zugeben, vermischen und mit Muskatnuss, Pfeffer und eventuell Salz würzen. Nur noch kurz in der Pfannen belassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Anrichten und mit den beiseite gestellten Zwiebelstreifen und etwas Petersilie bestreuen.

Kartoffeln dämpfen

Kartoffeln und Spätzli zugeben

Sauerrahm und Käse zugeben

Alles vermischen und Käse schmelzen lassen