



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Knöpfli (Spätzle)

Rezept

500 g Knöpflimehl

4 dl Milchwasser (50:50)

8 g Salz

3 Eier

Für Chäsknöpfli: zusätzlich
würzige Käsemischung



Vermengen: Mehl und Salz mischen. Eier mit Milchwasser gut verrühren. Mehl nun schrittweise der Flüssigkeit zugeben und vermengen. Teig klopfen, bis er glatt ist und sich Blasen bilden.

Ruhen lassen: Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Kochen: Den Teig über dem kochenden Salzwasser durch ein Knöpfli sieb streichen. An der Wasseroberfläche schwimmende Knöpfli anschliessend mit einer Schaumkelle herausheben.

Tipps: Doppelte Menge Knöpfli herstellen und im Plastiksäckchen einfrieren.
Knöpfli als Beilage zu Fleischgerichten servieren.
Chäsknöpfli (Bild): In einer Schüssel heisse Knöpfli mit würzigem Käse vermengen. Nach Belieben mit gerösteten Zwiebeln servieren.
