

# Chnöpfli

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Salz-Wasser aufkochen und portionenweise durch Chnöpfli sieb pressen (Wasser darf nicht sprudeln) bis Chnöpfli aufschwimmen. Dann mit Lochsieb aus heissem Wasser nehmen und in kaltem Wasser oder Schüssel lagern. Anschliessend vor dem Servieren in der Bratpfanne knusprig braten und würzen.

Ausrüstung: Knöpfli sieb

3.0 dl Milch

3.0 dl Wasser

3.0 TL Salz

7.0 Stück Eier    alles in einer Schüssel von Hand aufschlagen

1.0 kg Knöpfli mehl    begeben und mischen