

Chnöpfli von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Salz-Wasser aufkochen und portionenweise durch Chnöpflesieb 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: Knöpflesieb

6.0 dl Milch

6.0 dl Wasser

6.0 TL Salz

14 Stück Eier alles in einer Schüssel von Hand aufschlagen

2.0 kg Knöpfelmehl begeben und mischen