

Chnöpfli von Fürio

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	beigeben und mischen
150 g Zwiebel	
200 g Reibkäse	
25 g Peterli	