

## Chnöpfli Teig von Oliver Jauch

Mengen für 10 Personen

in einer Rührschüssel Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und Wasser vermengen und etwa 5 Minuten zu einem Teig verrühren.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig auf das Knöpflesieb geben und diesen mit einer Teigkarte durch die Löcher drücken.

Knöpfli einmal kurz durchrühren und sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar und können durch ein Sieb abgeleert werden.

Die Knöpfli können nach Belieben weiterverwertet werden z.B. mit Käse und geräucherter Speck.

Quelle: [gutekueche.ch/knoepfliteig-grundrezept-rezept](https://www.gutekueche.ch/knoepfliteig-grundrezept-rezept)

Gewürze: Salz

---

12.5 Stück Eier

---

1.25 kg Mehl

---

5.75 dl Wasser evtl Mineralwasser

---

5.0 TL Salz

---

3.0 g Pfeffer Prisen