

# Knöpfli

von Patrick Roos

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	
20 g Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
5.0 dl Wasser	lauwarm
5.0 dl Milch	
10 Stück Eier	Das lauwarme Wasser und die Eier in einem Messbecher verquirlen, zum Mehl geben und alles mischen, Teig kurz klopfen. Zugedeckt 3-4 Stunden quellen lassen
6.0 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpfli Sieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.
30 g Butter	
150 g Reibkäse	Jede angerichtete Knöpfliportion damit bestreuen, im leicht vorgewärmten Ofen warm stellen.