

Rezept für Knöpfli Recette pour Knöpfli



Knöpfli für 4 Personen:
Knöpfli pour 4 personnes:

400 g Knöpflimehl
400 g farine «Knöpfli»
10 Gramm Speisesalz
1 cc sel
2 ½ - 3 dl Milchwasser
2 ½ - 3 dl de lait coupé d'eau
3 Eier
3 œuf frais
Reibkäse
Fromage râpé

- Auf jede Lage Knöpfli etwas Käse streuen
Saupoudrer a volonté de fromage râpé
- Tipp: Wenn man kein Knöpfli sieb /
Spätzlepresse zur Hand hat, kann man sich
auch mit einem Lochblech oder einer groben
Reibe behelfen, durch die man den Teig
ins heisse Wasser durchstreichen kann.



Art. Nr.: 89205.01
89205

1. Mehl in eine Schüssel sieben und Salz begeben.
Tamiser la farine dans une terrine et ajouter le sel.
2. Milchwasser und Eier langsam darunter rühren. Den Teig klopfen bis sich Blasen bilden. Etwas ruhen lassen. Incorporer lentement le mélange lait-eau et les œufs. Battre la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles. Laisser reposer.
3. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb streichen, mit der Schaumkelle herausheben und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Porter de l'eau salée à ébullition. Passer la pâte a travers le tamis à «Knöpfli» et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Sortir les «Knöpfli» a l'aide d'une écumoire, laisser égoutter et dresser sur un plat chaud.

Knöpflimehl
Farine «Knöpfli»

