AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

KNÖPFLI



Rezept: swissmilk.ch, 6. 2. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Herbst essen die meisten diese Mehlspeise als Spätzli zu Wildgerichten. Selbst zubereitete Käseknöpfli werden begeisterte Esser finden! Zur Herstellung braucht man ein Knöpflisieb und eine Schaumkelle. (+30 Min. Teig ruhen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Mehl	2 dl	Milch
100 g	Gries	2 EL	Öl
1 TL	Salz	4 EL	Butter
4	Ei	50 g	Greyerzer, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Gries mit dem Salz in einer grossen Schüssel mischen, eine Mulde formen. Eier mit Milch und Öl in einer separaten Schüssel verquirlen, zum Mehl giessen und verrühren. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen.
2. Den Teig portionenweise durch ein Knöpflisieb in siedendes Salzwasser streichen. Die Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen.
3. In einer grossen Bratpfanne Knöpfli mit einem EL Butter pro Portion kurz braten. Etwas feinst geriebenen Käse zugeben. Kleine braune Punkte dürfen sichtbar werden.

TIPP: Für luftigere Knöpfli Milch hälftig durch Mineralwasser mit (viel) Kohlensäure ersetzen. Für farbige Knöpfli etwas gehackten Spinat, Bärlauch oder Randensaft unter den Teig mischen. Die Knöpfli können auch im Backofen mit Käse und Butter gratiniert werden.