

Chnöpfli von DIEküche

Mengen für 100 Personen

Salz-Wasser aufkochen und portionenweise durch Chnöpflesieb 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: Knöpflesieb

3 Liter Milch

3 Liter Wasser

30 TL Salz

70 Stück Eier alles in einer Schüssel von Hand aufschlagen

10 kg Knöpfelmehl beigeben und mischen