Chnöpfli von DIEküche

Mengen für 100 Personen

Salz-Wasser aufkochen und portionenweise durch Chnöpflisieb 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: Knöpflisieb

3 Liter Milch	
3 Liter Wasser	
30 TL Salz	
70 Stück Eier	alles in einer Schüssel von Hand aufschlagen
10 kg Knöpflimehl	beigeben und mischen