

# Chnöpfli

von DIEküche

Mengen für 109 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

3.27 Liter Milch

3.27 Liter Wasser

32.7 TL Salz

76.3 Stück Eier    alles in einer Schüssel von Hand aufschlagen

10.9 kg Knöpfelmehl    begeben und mischen