Knöpfli von Nenya

Mengen für 10 Personen

750 g Mehl	
20 g Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
160 Liter Wasser	Milch mit lauwarmen Wasser mischen
7.0 Stück Eier	Das lauwarme Wasser und die Eier in einem Messbecher verquirlen, zum Mehl geben und alles mischen, Teig kurz klopfen. Zugedeckt 30 Min quellen lassen
6.0 Liter Wasser	Reichlich Wasser gesalzen. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflisieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.
625 g Reibkäse	Jede angerichtete Knöpfliportion damit bestreuen, warm stellen.