

Knöpfli von Thilo2

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	alle Zutaten bis und mit Eiern gut mischen, bis Teig in Stücken von der Kelle fällt. Teig mind. 1/2 Stunde kühl stehen lassen
	glutenfreie und vegane Variante einplanen
20 g Salz	
3.5 dl Wasser	
3.5 dl Milch	
6.0 Stück Eier	
50 g Salz	
6.0 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflesieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.
50 g Butter	mit Butter verfeinern
500 g Reibkäse	dazu servieren