

Schaffhauser Knöpfli mit Geschnetzeltem von Elias

Ledergerber

Mengen für 10 Personen

Das Geschnetzelte in wenig Bratbutter anbraten, würzen. Tomatenpüree und ev. Silberzwiebeln beigeben, mit Blauburgunder (Rotwein) ablöschen, Bouillon und Steinpilze beifügen. Das Gericht etwa 40 Minuten köcheln lassen, abschmecken.

Für die Knöpfli Halbweissmehl, Griess, Salz, Milchwasser und Einer zu einem Teig klopfen, etwa eine Stunde ruhen lassen. Knöpfli mit Sieb oder Hobel ins kochende Wasser gleiten lassen. Knöpfli aufkochen, gut abtropfen. Knöpfli nach Belieben anbraten, mit Rotkraut und garnierten Halböpfeln servieren.

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian

Ausrüstung: Knöpfli sieb

1.25 kg geschnetzeltes Rindfleisch

10 g Bratbutter

* 5 g Salz

100 g Tomatenpüree

7.0 dl Rotwein

40 g Steinpilze getrocknet

750 g Halbweissmehl

120 g Griess

5.0 dl Milch

10 Stück Eier

1.0 Stück Bouillonwürfel

60 g Silberzwiebeln

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g