

Schaffhauser Knöpfli mit Geschnetzeltem von Elias

Ledergerber

Mengen für 32 Personen

Das Geschnetzelte in wenig Bratbutter anbraten, würzen. Tomatenpüree und ev. Silberzwibeln 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: Pfeffer, Salz, Thymian, Paprika

Ausrüstung: Knöpfli sieb

4 kg geschnetzeltes Rindfleisch
32 g Bratbutter
3.2 TL Salz
320 g Tomatenpüree
2.24 Liter Rotwein
128 g Steinpilze getrocknet
2.4 kg Halbweissmehl
384 g Griess
1.6 Liter Milch
32 Stück Eier
3.2 Stück Bouillonwürfel
192 g Silberzwibeln